PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Special Book Fund
1908
September 1899
R. W. Gibson Inv.

DES CÉRÉALES

EN ITALIE

SOUS LES ROMAINS

THÈSE

POUR LE DOCTORAT ÈS-LETTRES

PRÉSENTÉE PAR

L.-A. JOSEPH MICHON

Καλῶς δέ κἀκεῖνος εἶπεν, ὃς ἔφη τὴν γεωργίαν τῶν ἄλλων τεχνῶν μητέρα καὶ τροφὸν εἶναι.
(XÉNOPHON, *Econom.*, v. 17.)

Omnium rerum ex quibus aliquid acquiritur, nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius.
(CICÉRON, *De officiis*, I. 42.)

PARIS
LIBRAIRIE DE A. DURAND
RUE DES GRÈS, 7

1859

DES CÉRÉALES

EN ITALIE

SOUS LES ROMAINS

PARIS. — IMPRIMERIE DE J.-B. GROS ET DONNAUD,
RUE CASSETTE, 9.

DES CÉRÉALES

EN ITALIE

SOUS LES ROMAINS

THÈSE

POUR LE DOCTORAT ÈS-LETTRES

PRÉSENTÉE PAR

L.-A. JOSEPH MICHON

Καλῶς δέ κἀκεῖνος εἶπεν, ὃς ἔφη τὴν γεωργίαν τῶν ἄλλων τεχνῶν μητέρα καὶ τροφὸν εἶναι.
(NÉNOPHON, *Econom.*, v. 17.)

Omnium rerum ex quibus aliquid acquiritur, nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius.
(CICÉRON, *De officiis*, I. 42.)

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN.

PARIS
LIBRAIRIE DE A. DURAND
RUE DES GRÈS, 7

1859

QL34
.A1t
M5

A

MONSIEUR E. LITTRÉ,

MEMBRE DE L'INSTITUT.

MONSIEUR,

Je vous remercie de m'avoir permis d'inscrire votre nom en tête de ce travail. Je pourrais peut-être expliquer cette bienveillance en disant que c'est presque un devoir pour vous, qui avez si heureusement associé la science et la critique à l'érudition et aux lettres, d'encourager les essais de ce genre, quelque imparfaits qu'ils soient. Mais j'aime mieux trouver ici une nouvelle preuve de cet intérêt que vous m'avez toujours témoigné. Ami de mon père, vous avez bien voulu m'appeler à partager cette amitié. Avec une sollicitude dont je sens

tout le charme et tout le prix, vous avez dirigé mes efforts, vous avez conduit mon esprit. Puissiez-vous trouver dans ce faible hommage l'expression vraie de mon respect, de mon affection et de ma reconnaissance.

JOSEPH MICHON.

TABLE DES MATIÈRES.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN.

PAGES.

INTRODUCTION. 9

PREMIÈRE PARTIE.

DES CÉRÉALES DANS L'ANCIENNE ITALIE.

CHAP. I. — Du sol de l'Italie considéré comme terre à blé 19
— II. — Des pratiques agricoles des Romains. 39
— III. — Des variétés de céréales cultivées en Italie 51
— IV. — Des différentes préparations du blé . 94

SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES CÉRÉALES CHEZ LES ROMAINS.

— V. — Des origines de l'agriculture Romaine. 112
— VI. — Premiers temps. — Morcellement des terres. 120
— VII. — Les rois et les premiers siècles de la république. — État prospère de l'agriculture Romaine. . 153
— VIII. — Les guerres puniques et Caton . . 172
— IX. — Les proscriptions. — Varron et Virgile. 188
— X. — Les Provinces et l'Annone. 203

MAR 11 1968

INTRODUCTION.

Le blé est la nourriture principale de l'homme. L'agriculture est donc avant tout la culture des céréales. Les auteurs anciens ne donnaient pas ce nom à l'élevage des troupeaux; *non idem esse agriculturam et pastionem* (1).

Ainsi le veut la sévère étymologie du mot. Mais l'usage qui dispose des mots comme des choses, a étendu le nom d'agriculture aux divers travaux de la vie des champs. Un prince, pour être puissant, a besoin du concours de ses sujets ; les diverses branches de l'agriculture sont les tributaires qui enrichissent la culture des céréales. Celle-ci conserve toujours sa prééminence. Le campagnard lui donne ses

(1) Varron, *R. Rustica*, lib. II, cap. I.

premiers soins et, pour ainsi dire, ses plus chères tendresses. A l'automne, il désire la pluie pour amollir la terre et la rendre docile au soc de la charrue, ce précurseur de la semence; l'hiver il appelle la neige pour que la plante naissante du blé se nourrisse et s'engraisse de cette humidité qui renferme en elle les gaz vivifiants de l'atmosphère. Au printemps, il implore le ciel pour qu'un froid inattendu ne vienne point couper par une glace tranchante la tige tendre, déjà habituée à la chaleur du soleil. L'été, lorsque l'épi jaunissant réclame la moisson, il rassemble ses enfants, ses amis; il bannit le repos et le sommeil de son toit. Il ne ménage plus l'ornement de son étable, ses bœufs qu'hier il craignait de fatiguer; il faut que tous travaillent sous un soleil brûlant; une abondante récolte console des sueurs et des peines.

Il est des pays où la vigne est inconnue; il en est d'autres où l'on néglige les troupeaux: mais chez tous les hommes, si l'on excepte quelques prisonniers des glaces éternelles qui vivent de misère et de maladie (1), le voya-

(1) Voy. la *Relation d'un hivernage dans les glaces du*

geur trouve des céréales ; dans le Nord c'est l'orge, l'avoine ; dans les régions tempérées, c'est le seigle, le froment ; sous la zone torride, c'est le riz, le millet, le maïs qui nourrissent le genre humain.

En Europe, plus de la moitié des terres cultivées est ensemencée en céréales. Il y a pour le blé comme pour les autres biens de la terre de bonnes et de mauvaises années (1). Mais comme le blé est nécessaire à l'alimentation des peuples civilisés, l'abondance plus ou moins grande de la récolte fait varier le prix de la vente dans une proportion telle que le cultivateur retire toujours à peu près le même bénéfice de son travail ; aussi les céréales donnent-elles à l'agriculteur le revenu sinon le plus grand, du moins le plus assuré.

Mais si nous considérons les céréales dans leurs rapports avec l'économie d'un peuple, nous voyons qu'elles dominent en quelque sorte ses destinées politiques. Leur histoire se rattache et s'unit intimement à l'histoire gé-

nord, par le capitaine Ross. *Hist. des voyages*, par M. Hombron, t. I.

(1) Voy. Costaz, *Histoire de l'administration en France*.

nérale. Je ne sache pas qu'une épizootie ou qu'une maladie de la vigne ait causé des révolutions ; la disette a renversé plus d'un pouvoir, l'abondance a affermi, du moins pour un temps, plus d'un trône. C'est que le pain est la chose la plus nécessaire à l'homme ; c'est, dit la fable, pour ne plus vivre de glands qu'il s'est réuni en sociétés ; c'est pour éviter les incertitudes de la vie de chaque jour, qu'il s'est donné des gouvernements ; et c'est surtout lorsqu'il a faim qu'il les renverse. Aussi tous les législateurs, tous les conquérants se sont-ils occupés de cette question première, sans que pour cela ils aient été des agriculteurs. Dans quelques pays, c'est au commerce, dans d'autres c'est au pillage, dans d'autres c'est à la terre qu'ils ont demandé cet élément essentiel de leur puissance.

Ces machines merveilleuses qui dévorent l'espace et le temps, et qui font disparaître les limites entre les peuples, nous épargnent la crainte de ces famines horribles qui ont si souvent désolé nos pères. Des mesures économiques, bien qu'elles soient encore imparfaites, remédient le plus possible aux calamités du ciel et aux caprices des saisons ; mais ce-

pendant, les chefs de peuples tremblent encore devant les suites d'une année infructueuse.

Chez les anciens, où les relations étaient moins faciles, où le commerce était moins universel, et je le veux bien, où les législateurs étaient moins sages, cette influence des céréales sur la politique était encore bien plus rigoureuse. Nous en lisons des preuves à chaque page dans l'histoire de la Grèce ; mais c'est surtout chez les Romains que nous voyons cette influence s'accroître par les victoires, comme par les désastres, par la liberté et par le despotisme, malgré Brutus et malgré Auguste, jusqu'à ce que dans cette dissolution du monde entier, dans cette effervescence créatrice d'une société nouvelle, les empereurs n'aient plus d'autre politique que d'opprimer le peuple avec du pain.

Rome à la fois législatrice et conquérante employa, pour se procurer du blé, et les faveurs de la guerre et les arts de la paix. La Grèce sa mère, lui avait donné l'exemple de la prévoyance. Dès les premiers temps il y eut des marchés à Rome, comme il y en avait à Athènes ; les premiers impôts furent des im-

pôts en nature; les premiers peuples vaincus se rachetèrent avec du blé. Pauvre, délaissée, honnie, Rome dut compter d'abord plus sur elle que sur les autres; elle s'appliqua à l'agriculture, et ses sujets travaillèrent comme ils combattirent, pour vivre; plus tard elle devint puissante; elle ne se contenta pas de conquérir des terres, elle les cultiva; ce fut l'origine des colonies. Mais en même temps elle réglait l'emploi du blé. Elle était libre, c'est-à-dire qu'elle avait des lois pour tout; elle se nomma des magistrats pour manger.

Les édiles veillaient à la police de la ville et à l'approvisionnement des marchés; c'étaient pour ainsi dire les consuls de la faim publique; dans les grands besoins on nommait des dictateurs; ce furent les procurateurs de l'annone. Cette magistrature, dans ses commencements, n'était que temporaire et de courte durée, comme la dictature politique. Plus tard on élut des procurateurs pour plusieurs années de même que des proconsuls; Cn. Pompée fut chargé de veiller à l'annone pendant cinq ans; enfin quand le pouvoir ne changea plus de main, ce fut le moment aussi

où cette magistrature alimentaire devint perpétuelle.

Aux beaux jours de la république, les gens de la campagne arrivaient aux Nundines avec leurs provisions de grains. Chaque citoyen achetait du blé pour sa famille, et l'édile au nom du sénat pour le peuple ; le taux (1) était fixé par le sénat. Après le marché, les campagnards romains qui aimèrent toujours beaucoup les procès, allaient aux tribunaux ouverts pour eux, bien que les Nundines fussent des jours de fête. Le soir, ils quittaient la ville, contents ou mécontents de l'édile, et ils revenaient, neuf jours après, approvisionner de nouveau la cité.

Mais quand l'agriculture fut morte en Italie, et que Rome se nourrit aux frais de ses provinces d'outre-mer, l'édile ne suffit plus, et le préfet de l'annone le déchargea du plus périlleux des ministères, celui de nourrir les citoyens. Avant que la préfecture de l'annone devînt une magistrature régulière, il y eut des édiles spécialement chargés de l'alimentation publique (2) ; César établit aussi des préteurs

(1) Dezobry, *Rome au siècle d'Auguste*. Ch. L'Annone.
(2) Rougier de la Bergerie, *Histoire de l'agriculture*.

céréaux (1). Ces magistrats qui avaient le privilége de marcher immédiatement après les consuls, étaient tout-puissants le jour où les vaisseaux tabellaires annonçaient les navires chargés. Mais le vent du nord qui empêchait les arrivages de Sicile, d'Afrique et d'Égypte, les glaçait d'effroi. Auguste, dit-on, qui, pour se montrer l'ami du peuple, s'était revêtu de cette préfecture, ne put pas commander aux vents. Si Rome fût morte de faim, le prince, dit Suétone, se fût tué de désespoir. C'est alors qu'il conféra à un autre cet honneur difficile. Il pensa qu'un monarque sage doit avoir des ministres responsables, non-seulement de ses propres fautes, mais encore des événements au-dessus du pouvoir des hommes. Si les temps sont prospères, le mérite revient toujours au prince.

Ainsi Rome eut toujours une police des grains sagement organisée, à toutes les époques, dans la paix et dans la guerre, pendant la concorde et les dissensions, sous la république et sous l'empire. Les marchés de Rome furent toujours approvisionnés, mais avec des grains

(1) Digeste, t. II, l. II, 3.

de provenance bien différente dans les diverses périodes de son histoire.

Ce fut d'abord du blé récolté autour des collines ; blé grossier obtenu à force de travail et aussi de maladie dans des terrains humides et malsains. La production du sol alimentait seule alors Rome.

Les Romains aimèrent de bonne heure les relations extérieures, le commerce commença sous les rois, et alors il y eut production et importation. Pendant longtemps l'équilibre se maintint, et la culture ne souffrit point de l'entrée libre des grains étrangers.

Dans une troisième période, l'importation prit un excessif développement. Le blé étranger ne coûta plus rien ; c'étaient des dons ou ce que les pacificateurs appelaient des tributs. Le peuple en se soulevant obtint ce blé à très-bas prix, lors même qu'il ne l'obtint pas pour rien. Les vices, le goût du luxe, l'amour de la ville, furent sans doute nuisibles à l'agriculture. Mais ce qui lui fut le plus fatal, ce qui causa sa ruine, ce fut cette importation déréglée devenue le monopole du pouvoir, qui donna raison à ceux qui négligèrent les champs.

Nous étudierons la culture des céréales, de-

puis les temps les plus incertains où nous puissions remonter jusqu'à l'époque où elle cessa d'être une des richesses de l'Italie. Columelle et Pline nous sont témoins que dans les mauvais temps de l'empire, il resta quelques agriculteurs ; mais alors la campagne fut plutôt un refuge qu'un séjour d'élection ; les travaux des champs, un remède à l'oisiveté et une distraction nécessaire qu'une profession utile à l'État. L'agriculture est devenue presque un art d'agrément ; nous ne la suivrons pas jusque-là. Pour nous elle cesse et elle meurt, en même temps que la république, tuées toutes deux par les guerres civiles, et ensevelies sous un trône ; pour nous la résurrection que lui promet Auguste n'est pas plus véritable que l'indépendance du sénat sous Tibère.

Cette étude se divise d'elle-même en deux parties : dans la première, je rechercherai les conditions physiques de la culture sur le sol de l'Italie, les variétés de céréales connues des anciens, et les procédés agricoles.

Dans la seconde partie, tout historique, je montrerai le développement, les progrès et aussi la décadence de cet art, sous l'influence des événements politiques.

PREMIÈRE PARTIE.

—

CHAPITRE PREMIER.

DU SOL DE L'ITALIE COMME TERRE A BLÉ.

« C'est le climat (1) et non la charrue qui donne la moisson, » dit quelque part Théophraste. Cette fiction, qui conviendrait mieux à un poëte, prouve que la fertilité du sol et la sérénité du ciel soutiennent le bras et fécondent les peines de l'agriculteur. Le grain semé dans la bonne terre fait oublier celui qui a séché dans les ronces ou sur les rochers.

La puissance bienfaitrice qui le fait croître, et qu'on appelle Nature, a ses moyens secrets et ses forces cachées ; elle sait ce qui convient à la terre, et l'homme qui voudrait diriger les saisons, aurait peut-être, comme dans la fable, le sort du paysan de La Fontaine.

L'Italie est la fille bien-aimée de la Nature ; elle a reçu d'elle autant de faveurs que les hommes lui ont causé de maux. Dans les mon-

(1) Totæ autem res rusticæ ejusmodi sunt, ut eas non ratio, neque labor, sed res incertissimæ, venti, tempestatesque moderentur. (Cic. *in Verr.*)

tagnes, au pied des pics neigeux, de gras pâturages s'offrent aux troupeaux ; sur les coteaux, l'orme, veuf de la vigne, semble appeler toujours sa féconde compagne. La brise de la mer est favorable au pâlissant olivier, et la plaine ondulée voudrait sans cesse se dorer d'épis.

Ecoutons les anciens auteurs. Qui ferons-nous parler d'abord? Quel est celui qui pourrait se taire sur l'éloge de l'Italie?

Virgile (1) nous dit : « Ni le pays des Mèdes, riche en forêts, ni les belles rives du Gange, ni les eaux chargées d'or de l'Hermus ne peuvent disputer mes louanges à l'Italie; ni la Bactriane, ni l'Inde, ni les plaines fertiles en parfums de l'Arabie Heureuse; c'est que l'Italie se couvre de moissons lourdes d'épis, et du massique aimé de Bacchus. » Nous le voyons, les céréales sont pour elle un titre de gloire.

« Que de richesses , dit Pline (2), que de charmes sur la côte seule de la Campanie, chef-d'œuvre où évidemment la nature s'est plu à accumuler ses magnificences. » Je passe le reste de cette tirade quelque peu déclamatoire pour remarquer avec lui la fertilité de l'Italie en

(1) *Georg.* II, 132.
(2) Pline, *Hist. nat.* III, 6.

grains, en vin et en huile. Les céréales sont toujours en première ligne. Pline couronne son éloge par le témoignage des Grecs qui ont appelé Grande Grèce une fraction (et quelle fraction !) de l'Italie. Et comment termine-t-il son ouvrage ? c'est encore par la louange de l'Italie.

« Dans le monde entier et sous la vaste étendue de la voûte céleste, il n'est pas de contrée plus belle et qui, pour toutes choses mérite mieux le premier rang dans la nature, que l'Italie, reine et seconde mère du monde ; l'Italie que recommandent ses hommes, ses femmes, ses généraux, ses soldats..... Ajoutez l'abondance de ses eaux, la fraîcheur de ses forêts.... la fertilité de son sol, la richesse de ses pâturages... Les objets de première nécessité ne se trouvent meilleurs en aucun pays : céréales, vins, huiles, toisons, étoffes, taureaux (1). »

Denys d'Halicarnasse a cherché partout des mérites au peuple romain, l'objet de son culte. On rit des soins qu'il se donne pour anoblir l'origine quelque peu bâtarde de la grande cité. J'aime mieux qu'il célèbre la fertilité (2) de l'Italie.

(1) Pline, XXXVII, 77.
(2) Denys, II. Voy. *Strabon*, VI, 286.

Demandons à Varron (1) : « Quel est le pays le mieux cultivé ? » Agrius nous répond pour lui : « Je ne crois pas qu'il y ait un pays plus entièrement cultivé ; mais je dois dire que cette Italie était plus propre à l'agriculture que l'Asie..... Est-il une plante utile qui n'y pousse pas, qui n'y fructifie pas? Y a-t-il un froment comparable à celui de la Campanie, un blé plus beau que celui d'Apulie ? » Ici, c'est un agronome qui parle ; il n'y a ni exagération poétique, ni emphase déclamatoire. Agrius admire l'agriculture italienne ; mais par une modestie qui n'était pas ordinaire aux Romains, il fait honneur de cette prospérité à la richesse même de la terre, plus fertile, selon lui, que les plaines de l'Asie. Il vante tout d'abord les céréales, les blés d'Apulie et de Campanie ; Agrius avait raison, puisque deux mille ans après, un voyageur, traduisant sans le savoir Varron, écrivait : « La Campanie (2) rivalise, si elle ne surpasse pas toutes les autres terres à blé. »

Aujourd'hui l'Italie est devenue la patrie des

(1) Varron, I, 2.

(2) Lullin de Châteauvieux. *Lettres sur l'agriculture de l'Italie. Biblioth. de Genève*, t. XX.

arts que sa vive lumière éclaire et que sa chaleur semble animer. A côté de chaque ruine, est le chef-d'œuvre d'un maître moderne ; le même rayon les illumine, et le voyageur croit voir revivre ce qui n'est plus. Le ciel y est toujours pur, et le malade qui craint l'hiver, retient la vie dans un perpétuel printemps. Enfin c'est aussi en Italie, que de toute l'Europe accourt une jeunesse heureuse du présent, et qui ne rêve que l'avenir. Mais que l'artiste quitte les galeries et les palais de Florence et de Rome ; que le malade sorte imprudemment de l'étroit ermitage où il respire, que le voyageur arrête un instant ses chevaux. Le ciel est toujours pur ; mais la campagne est désolée ; mais les champs sont déserts ; mais les ruines sont couvertes par l'herbe ou par l'eau, et la figure jaune et maigre d'un paysan dévoré par la fièvre fait trembler l'imprudent pèlerin. Et alors vous demanderez aux écrivains anciens : Où est donc cette richesse ? où est donc cette fertilité ? où sont ces blés, ces vignes, ces troupeaux ? où est enfin votre Italie ? Je n'ai vu partout que la désolation et la maladie. Et l'on est tenté de croire que les anciens ont menti ou que l'Italie a changé. C'est alors que l'homme de science

doit surmonter les émotions de son cœur, et qu'interrogeant froidement à l'aide des notions modernes, et le ciel et la terre, il doit leur demander la confirmation de l'histoire.

Et d'abord il trouve que ce pays, désigné sous un seul nom, est composé de contrées essentiellement distinctes. S'il y voit plusieurs états, il y trouve aussi plusieurs divisions géologiques.

Au nord, entre les Alpes et les Apennins, s'étend un vaste bassin qui regarde l'Adriatique : c'est la Lombardie. Les lagunes de Venise, émergées aux temps historiques, et l'on peut presque dire aux temps modernes, racontent la formation de tout ce pays. Le Pô, qui descend des montagnes, est chargé de molécules terreuses que l'atmosphère, les neiges et les glaciers enlèvent aux rochers. Enfermé dans des digues qui ralentissent son cours, il dépose aujourd'hui dans son lit cet élément créateur des continents qu'autrefois, plus rapide et plus violent, il emportait jusqu'à la mer avec les troupeaux et les étables. Avant les temps historiques, c'était un immense torrent, et ainsi s'explique cette formation de plus en plus lente de terrains nouveaux, parce-

que moins un courant est rapide, et moins il emprunte de parties terreuses aux montagnes pour les rouler dans la plaine. Le Delta du Nil, et beaucoup d'autres terres, en Amérique surtout, se sont formées par les mêmes causes. Toute la Lombardie est donc une terre d'alluvion fluviatile, c'est-à-dire la plus féconde de toutes les terres. « Nulle part (1), si ce n'est en Belgique, on ne voit de plus beaux blés. » La Belgique a une même origine. Mais il faut dire que si le sol de la Lombardie est fertile, il est admirablement secondé par la main des hommes ; c'est un des pays de l'Europe les mieux cultivés. Des canaux dispensent et modèrent l'action salutaire des eaux. Tous les champs sont ensemencés sans interruption, et c'est là que l'on voit les assolements les plus heureux ; c'est là que la chimie agricole a été le mieux appliquée, et que la science porte ses plus beaux fruits. Ce pays a été cultivé par les Romains, qui ont mis à contribution sa fertilité. Mais l'histoire nous montre que ce fut un des derniers qu'ils soumirent en Italie ; c'était la Gaule Cisalpine, et le mot de Gaule leur déplut longtemps. Aussi, avaient-ils déjà con-

(1) Lullin de Châteauvieux, *loc. cit.*

quis la Sicile, que la Cisalpine était encore indépendante ; ils mangèrent le blé d'Hiéron avant que les vétérans en aient semé chez les Venètes. Mais ce fut là aussi que l'agriculture romaine se maintint le plus longtemps prospère ; ce fut là qu'Auguste espéra un instant la faire renaître ; ce fut là qu'elle finit avec gloire aux chants du cygne de Mantoue.

Au sud de la Lombardie s'étend toute la presqu'île italienne, dont la longue arête s'illumine encore de feux-volcaniques. L'Étrurie présente des cratères de volcans éteints ; le Vésuve est toujours terrible ; et la Sicile, qui pour le géologue est la terminaison de l'Italie, redoute le réveil de l'Etna. C'est donc une traînée de feux terrestres qui a soulevé l'écorce du globe du nord au sud, et a jeté une barrière entre deux bras de mer qu'elle a séparés. L'Italie est d'origine volcanique. Déchiré, bouleversé, élevé, abîmé, son sol semble retracer son histoire. Ces révolutions, ces tremblements, ces feux représentent la vie de ses peuples.

Les Maremmes de Toscane sont formées par des couches d'argile. Cette argile est imperméable ; aussi sont-elles les terres les moins

fertiles de l'Italie. Mais la campagne de Rome, aussi désolée, est formée de dépôts volcaniques fécondés par des alluvions modernes. Elle présente des ondulations parallèles du sol, qui ressemblent aux flots de la mer. Tous les géologues les attribuent à des mouvements volcaniques. Le sol du Latium et de la Campanie est composé de matières volcaniques, de sables, de cendres, de scories et de pierre ponce. Le lac d'Albano est un ancien cratère d'éruption, et au pied de la montagne est un véritable banc de lave. L'Italie, on le sait, est de tous les pays d'Europe celui qui a été le plus bouleversé par les tremblements de terre. Du temps des Romains, ces secousses étaient si fréquentes, qu'il s'en produisait presque toujours une lors des événements politiques. Pendant qu'Annibal était vainqueur au lac Trasimène, toute l'Italie était saisie d'un tremblement prophétique. Ce prodige ne fut pas oublié à la mort de César. Il arriva dans bien d'autres occasions que n'a pas omises Julius Obséquens (1). Dans les temps modernes on garde un triste souvenir du bouleversement

(1) Jul. obsequens, 86, 96, 105, 106, 122.

de la Calabre qui n'a pas été le dernier.

Les terres volcaniques, sont d'ordinaire stériles; aucune plante ne verdit sur la lave. Mais si la mythologie nous représente le feu détruisant tout, elle nous le montre quelquefois donnant la vie. Lorsqu'une force puissante pétrit ces cendres stériles, elles deviennent d'une incroyable fécondité. Il semble que leur chaleur se soit changée en bienfaisante vertu. Il n'est besoin ni de labours profonds, ni d'engrais, ni de repos à la terre. Que l'homme lui jette insoucieux la semence en passant ; il reviendra cueillir les plus lourds épis. N'est-ce pas ce que nous voyons chaque jour dans cette Limagne d'Auvergne, le véritable jardin de France? Quelle est cette force transformatrice? C'est l'eau. Mille ruisseaux descendent des montagnes vers la mer ; ils remanient (c'est un terme technique) les substances volcaniques ; ils les mélangent intimement avec des particules organiques que leurs eaux tiennent suspendues, et il se forme un terrain d'alluvion d'eau douce. Aussi, quoique l'élément premier soit différent, l'Italie méridionale et la Lombardie doivent toutes deux leur fertilité à l'action des eaux douces. Toute la presqu'île est

ainsi formée. Les rocs se dégradent tous les jours sous l'action humide de l'atmosphère et descendent fertiles dans les vallons. On voit des sommets arides et nus dominer soit dans l'Apennin, soit dans la Calabre, les plus verdoyants pâturages. Les vallées engraissées sans cesse par la ruine de la montagne produisent les fruits les plus variés et les récoltes les plus belles partout où l'homme songe à les demander. « Sur le rivage de la Toscane, du Latium et de la Campanie les fleuves principaux circulent à loisir dans l'intérieur des terres ; ce sont des routes naturelles. Le Clanis et le Tibre conduisent de l'Etrurie dans le Latium, le Liris du Latium dans la Campanie. Malgré les ravages des inondations et des volcans, ces vallées fertiles invitaient à l'agriculture, et semblaient circonscrites à plaisir pour recevoir de jeunes peuples, comme dans un berceau de blé, de vignes et d'oliviers (1).»

Et cependant suivez la route de Florence à Naples ; vous ne trouverez partout que des herbes incultes, habitées par des troupeaux sauvages et souvent infestées par des brigands ; çà

(1) Michelet, *Hist. rom.*

et là des flaques d'eau stagnante ; des ruisseaux arrêtés par des causes accidentelles qu'aucune main ne répare. Et pourquoi ? C'est que ces régions sont désertes. Quelle est la cause de cette solitude ? On vous répondra en tremblant : La malaria (1). Mot terrible, moins terrible encore que la figure des paysans qui ont échappé au fléau. Quelques riches seigneurs ont des domaines dans ces Maremmes. et l'on aperçoit de loin les immenses Casali. Si l'on approche de ces fermes, elles sont vides ; il n'y a point d'animaux domestiques pour annoncer les soins d'une ménagère. Ces bâtiments ne sont autre chose que des abris pour les ouvriers qui descendent de la montagne au temps de la moisson, et qui y retournent dès qu'elle est finie, emportant au plus tôt chez eux leur salaire, et le germe de la fièvre. Il y a donc des moissons. Çà et là on voit de grandes nappes aux ondulations dorées ; ce sont des blés magnifiques. Ils n'ont demandé aucun soin, aucune main d'œuvre ; le climat et la terre ont suppléé à tout. Tant est fertile ce pays qui semble cependant abandonné (2).

(1) Cf. Pline le Jeune, V, 6.
(2) Simonde, *Agriculture toscane.*

Au milieu de ces Maremmes et de ces marais entrecoupés par quelques vallées plus cultivées et plus salubres, s'est développée l'agriculture romaine. Rome fut fondée sur des collines jetées dans cette campagne comme les pierres d'un gué dans un fleuve ; et ainsi s'explique la phrase de Tite-Live qui admire la position salubre de Rome ; ce qui indique assez la difficulté d'en trouver une aussi bonne dans le pays. On voit la trace de marais entre les collines mêmes ; ce qui a fait dire à Gœthe qu'on construisit au hasard au pied de ces montagnes, « entre les marais et les roseaux.» Les agriculteurs romains, dès le début, ne reculèrent pas davantage devant les miasmes, que les soldats devant les ennemis. Il semble qu'à cette époque la terre fût trop peuplée et qu'on sacrifiât les hommes par plaisir aussi bien que par nécessité.

Pline mentionne vingt-six villes florissantes du temps des Volsques, au milieu même des marais Pontins. La nation volsque fut longtemps redoutable. Elle était aussi riche que courageuse, et Tite-Live rapporte que dans une des premières famines on acheta du blé chez les Volsques. Je sais bien que Niebuhr a nié l'exis-

tence de ces villes, et qu'il ne croit guère aux achats garantis par Tite-Live ; mais cependant, dans les recherches faites au commencement de ce siècle pour l'assainissement des marais Pontins, on a retrouvé l'emplacement et les vestiges de ces villes. Elles étaient toutes sur les éminences qui dominent çà et là les marais. Les habitants cultivaient la plaine insalubre, et il n'y a rien d'étonnant qu'ils aient pu vendre du blé aux Romains; car les récoltes qui bordent la voie Appienne dans une trop étroite ligne, donnent jusqu'à quinze grains pour un. La Sicile ne rendait que dix au temps de Verrès. D'ailleurs, la campagne de Rome, qui n'est guère plus salubre que les marais, a été cultivée et habitée. Personne n'en doute, pas même Niebuhr.

Pourquoi ne l'est-elle plus ? Cette terre fertile s'est-elle tout à coup épuisée ? Les voyageurs parlent toujours des champs de blé de Torre di Mezzavia. Ils admirent cette terre féconde qui peut immédiatement après la récolte se couvrir sans efforts d'une herbe vigoureuse. La cause de cette solitude, c'est l'insalubrité. Cette question a éveillé bien des opinions, a fait naître bien des hypothèses, qui ont tour à tour régné, puis sont tombées parce qu'elles n'étaient

fondées que sur l'imagination de leurs auteurs.

« Il est difficile de ne pas croire, dit un voyageur que nous avons souvent cité avec éloges, que cette corruption de l'air provient de la constitution chimique du sol lui-même, constitution qu'il a acquise peu à peu dans cette terre de volcans par la marche de la nature et des accidents qui nous sont inconnus (1). » Les environs de Rome étaient insalubres du temps des Romains. Ardée avait une réputation néfaste (2). Sénèque (3) la comparait au monde romain ; et Dieu sait si ce monde était dangereux pour la vertu. « Suivez mes conseils, disait-il, avec autant de scrupule que les prescriptions d'un médecin, pour n'être pas malade à Ardée ».

Les marais Pontins n'étaient guère mieux famés, témoin le vers pompeusement néfaste de Silius Italicus.

Et quos pestifera Pomptini uligine campi

Rome elle-même était insalubre ; les eaux, dit

(1) Lullin de Châteauvieux, *loc. cit.*

(2) Smith., *Dict. géog. Italia.*

(3) Senèque, *Lett.* 105 ; Martial, IV-60.

Heyne prétend que toutes les pestes des auteurs ne sont que des épidémies de fièvres. *Op. ac.* (III.)

Frontin (1), furent la cause de l'insalubrité si connue de Rome ; et, bien avant Frontin, Cicéron écrivait comme pour attester que cette insalubrité avait toujours été : « Romulus (2) a choisi un lieu sain dans une région pestilentielle. » Rome de Romulus c'est le mont Palatin. Ces témoignages prouvent assez l'insalubrité du pays dans les temps anciens. J'ajouterai qu'elle régnait longtemps avant la fondation de Rome, et que ce fut peut-être la cause pour laquelle ce pays si riche était abandonné et devint le partage de quelques brigands heureux. Tous les pays sains étaient colonisés depuis plusieurs siècles.

D'autres géologues attribuent cette atmosphère empoisonnée à l'exhalation de certaines vapeurs délétères. Ils reconnaissent que ces vapeurs devaient se dégager du temps des Romains comme de nos jours. Mais ils ne peuvent expliquer pourquoi le pays était peuplé autrefois, pourquoi il est aujourd'hui désert.

Je ne pense pas que quelqu'un veuille adop-

(1) Aquæ causæ gravioris cœli quibus apud veteres urbis infamis aer fuit. Frontin, *De Aquæd.*

(2) Locum delegit in regione pestilenti salubrem. Cic. *De Rep.*, II, 6.

ter l'opinion de Brocchi pour qui la substitution du lin et du coton à la laine a causé la dépopulation de l'Italie. Aimerait-on mieux la panacée que Dureau de la Malle emprunte à Columelle, l'usage de l'huile en onction qui empêchait les miasmes d'arriver jusqu'au corps?

Mais cet auteur, tout en admettant un peu légèrement ces recettes d'hygiène, n'a pas ignoré la véritable cause de cette insalubrité; il en a indiqué le remède, la culture.

L'homme a été mis sur la terre pour la cultiver. Il doit le faire non-seulement pour vivre, mais pour ne pas mourir. Toute contrée inculte est insalubre. Je ne chercherai pas à expliquer la formation des miasmes délétères; mais un fait certain, c'est que, lorsque la terre n'est pas remuée pendant longtemps, elle accumule, pour ainsi dire, des germes de mort qu'elle lance, comme une vipère qui a été longtemps sans mordre, sur le premier imprudent qui la touche.

Je ne prendrai qu'un seul exemple. Lorsque l'Afrique était cultivée, personne ne parlait de son insalubrité. Les Vandales l'ont envahie, les Vandales ont succombé et les Arabes pen-

dant dix siècles l'ont peu remuée avec le soc de la charrue. Aujourd'hui, cette même terre est devenue mortelle. Elle appartient à la France ; combien de nos concitoyens en y cherchant la fortune y ont trouvé la mort ? Heureux celui qui n'a pas à reprocher à cette terre funeste la perte d'un ami !

Cette terre un jour reprendra sa salubrité en redevenant fertile, et l'histoire ne comptera pas les générations dont la vie aura racheté cette fertilité.

Rome ne comptait pas non plus les hommes ; elle s'assimilait les vaincus. La conquête faisait plus de Romains que la nature. Enfin, combien d'esclaves ne sacrifia-t-on pas au défrichement de la campagne de Rome ?

Il me semble impossible d'admettre que l'insalubrité des environs de Rome ait été toujours en croissant. Lorsque la ville fut fondée, l'atmosphère était aussi malsaine, plus même qu'elle ne l'est aujourd'hui ; mais, par la culture, elle devint beaucoup plus saine, et les Romains, tout en reconnaissant qu'il y avait beaucoup de fièvres dans cette contrée, y établirent leurs villas ; ces villas ne furent pas cultivées, et alors, comme le remarque Dureau de la

Malle, le mauvais air augmenta toujours jusqu'aux temps modernes. Mais, à l'époque prospère de l'agriculture romaine correspond l'époque la plus salubre. Quelques témoignages en feront foi.

Au temps héroïque de Romulus, c'est-à-dire avant que l'agriculture romaine fût développée, les collines sacrées flottaient pour ainsi dire au milieu de l'insalubrité. Cicéron, qui pesait la valeur des mots, leur applique l'épithète de *pestilens*. Au temps d'Auguste, Horace craint les fièvres comme un homme qui ne les a pas eues, et Martial entremêlant à plaisir les noms des pays sains et les noms des pays malsains, lance une épigramme contre ceux qui fuient le mauvais air (1).

Ainsi donc cette cause si longtemps cherchée, c'est le manque de culture. La campagne de Rome n'est pas inculte, parce qu'elle est déserte; mais elle est déserte parce qu'elle

(1) Ardea solstitio Castranaque rura petantur,
Quique Cleoneo sidere fervet ager;
Quum Tiburtinas damnet Curiatius auras,
Inter laudatas ad Styga missus aquas.
Nulla fata loco possis excludere; quum mors
Venerit, in medio Tibure Sardinia est.
Mart. IV, 60.

est inculte. Je ne dois pas m'attribuer le mérite de cette explication toute simple. Il revient à un paysan fermier d'un de ces immenses domaines des environs de Rome, M. Trucci. Ce brave homme savait un peu l'histoire de son pays ; ce n'est pas l'habitude des fermiers de France ; et il disait à Lullin de Châteauvieux : « Je vais vous dire mes conjectures ; c'est dans l'histoire que je les ai cherchées (1). » Puis il expliquait que le dépeuplement de l'Italie s'était fait du temps des Romains par les guerres civiles, par l'agrandissement des propriétés et par l'esclavage. Les barbares qui ont envahi l'Italie, ont habité les lieux salubres. Ils ont fui la fièvre au lieu de la combattre. Dans le moyen âge l'Italie a été le théâtre des guerres de l'Europe. A-t-elle pu se repeupler ?

(1) Lullin de Châteauvieux. (*Loc. cit.*)

CHAPITRE II.

DES PRATIQUES AGRICOLES DES ROMAINS.

Tel est le sol de l'Italie. Comment les Romains le cultivèrent-ils, et puisque nous ne devons nous occuper ici que des céréales, comment firent-ils venir le blé (1)? Nous verrons plus loin que les procédés agricoles varièrent beaucoup avec les époques, et que les Romains empruntèrent peu à peu aux peuples qu'ils soumirent des outils aussi bien que des institutions.

Mais chez tous les hommes, la charrue est le symbole de la culture du blé : on la retrouve sur des bas-reliefs étrusques, antérieurs à l'établissement de Rome ; à Rome elle se transforme peu à peu comme la cité elle-même;

(1) L'ouvrage de Dickson est tout entier consacré à l'examen détaillé des procédés de culture. Le cadre de notre travail ne nous permet pas de le suivre dans cette recherche, qui, toute savante qu'elle est, nous a paru un peu trop technique pour y avoir place. D'ailleurs, aucun document nouveau n'est venu éclairer cette partie de l'histoire agricole depuis la publication de l'ouvrage de Dickson ; c'est à l'auteur anglais que nous renvoyons tous ceux qui désirent étudier cette question.

elle se multiplie; elle devient plus parfaite. D'abord ce n'est qu'une araire. Au soc s'ajoute le versoir ; le coutre est donné par les Gaules ; chaque pays, ou plutôt chaque sol fait un instrument nouveau ; le besoin est ingénieux, et l'invention naît de l'expérience.

Le vieux Caton connaît deux charrues, la romaine et la campanienne (1); l'une propre à une terre légère, l'autre à un terroir compact. Mais plus tard, selon Dickson, les Romains eurent toutes les espèces de charrues que nous connaissons aujourd'hui ; ils en eurent même que nous n'avons pas conservées. « Ils avaient des charrues sans versoir et avec versoir, sans coutre et avec coutre, sans roues et avec des roues ; ils avaient des socs à pointe large et à pointe étroite ; ils avaient même, ce que je n'ai pas trouvé jusqu'à présent chez les modernes, non-seulement des socs avec des pointes et des côtés tranchants, mais encore avec des sommets élevés et coupants (2). »

Je crois que l'auteur anglais va trop loin dans son amour de l'antiquité ; les anciens

(1) Aratra in terram validam Romanica bona erunt, in terram pullam Campanica. (Cat. RR. 135.)

(2) Dickson, *de l'Agriculture des anciens*, ch. XVIII.

connurent plusieurs variétés de charrues, mais aucune n'eut la puissance de nos charrues modernes; leurs charrues légères, sortes d'araires, fendaient le sol, l'écartaient quelquefois, le scarifiaient souvent, mais ne le retournaient pas.

Ce qui prouve l'imperfection des instruments, c'est le nombre si grand des labours que les anciens donnaient à la terre ; c'est là un des caractères de leur agriculture. Le labour occupait les deux tiers du temps des agriculteurs (1).

Cependant les Romains mettaient un certain amour-propre à bien labourer ; ils faisaient leurs sillons égaux (2), et, pour briser les mottes, ils donnaient ensuite un trait de charrue en travers ; mais le champ ne contentait les yeux du maître que lorsque les lourds râteaux l'avaient aplani.

Les bœufs étaient les seuls compagnons de l'homme dans les travaux champêtres. Les

(1) Quid est agrum bene colere? Bene arare. (Cat. RR. 61.)

In arando magnopere servandum est Catonis oraculum. (Pline, H.N. XVIII, 19.)

(2) Sulco vario ne ares. (Cat., *RR*. 61 ; Pline, H.N. XVIII, 19.

Tu gravibus rastris cunctantia perfode terga. (Col. X, 71.)

chevaux n'étaient employés qu'à la guerre. Du reste on en élevait peu en Italie, et la cavalerie romaine, inférieure à celle des autres peuples, était elle-même un corps de luxe. Ce furent les légions qui conquirent le monde. Les bœufs étaient, comme ils le sont encore aujourd'hui, attelés avec des jougs. Mais le joug s'appuyait sur le cou et non sur le front. Ce mode d'attelage subsiste encore en Italie ; il semble y avoir été de tout temps adopté. Sur les restes mutilés des antiquités étrusques, on voit encore des bœufs grossièrement sculptés, portant le harnais sur le cou (1). Mais il faut chercher plus loin l'origine de cette coutume que l'on retrouve chez les Grecs. Ce fut sans doute un héritage des Pélasges, pères communs des Grecs et des Romains. Les Celtes, au contraire, liaient le joug autour des cornes : l'agriculture française qui, sur le sol où fleurirent autrefois les Celtes, a changé leurs pratiques pour les pratiques romaines, a pourtant conservé ce dernier vestige de l'agriculture celtique.

(1) Voy. la gravure en tête de la traduction de l'ouvrage de Dickson : *Arator Etruscus anathema Cereri* (*Museum Etruscum*, de Gori).

La charrue était donc, pour les anciens comme pour nous le premier instrument d'une ferme ; aussi Virgile lui fait-il l'honneur d'une description détaillée. Toutes les pièces qui la composent sont devenues poétiques par ces vers :

Continuo in sylvis magna vi flexa domatur
In burim, et curvi formam accipit ulmus aratri.
Huic a stirpe pedes temo protentus in octo,
Binæ aures, duplici aptantur dentalia dorso.
Cæditur et tilia ante jugo levis ; altaque fagus,
Stivaque quæ currus a tergo torqueat imos.
Et suspensa focis explorat robora fumus (1).

Tous les agronomes latins ont donné une description de la charrue, moins célèbre peut-être, mais peut-être aussi un peu plus claire (2).

A côté de la culture à la charrue, les anciens connaissaient la culture à la main, plus générale chez eux que chez nous, par deux raisons, parce qu'ils ne connaissaient guère l'industrie qui enlève des bras à la terre, et parce que possédant des esclaves, ils n'épargnaient pas la fatigue humaine. Nous ferons voir que, dans

(1) Voy. la longue note de Dickson, sur l'*Explication des vers de Virgile*, XVIII, notes.

(2) Caton, RR. 135 ; Varr., RR, I, 19, de LL. liv. VI ; Columelle, I, 9 — II, 2, 4 ; Pline, HN, XVIII, 18 ; Palladius, I, 43.

les commencements de Rome, il y eut un temps où cette culture fut à peu près la seule en vigueur ; sous la république, elle se maintint à côté de l'autre ; elle en devint même l'auxiliaire et le complément. Le sarclage des blés était adopté par les Romains ; et même avant le sarclage, entre le labour et la semence, il y avait l'*occatio*, sorte de jardinage des champs. Aussi, les instruments manuels étaient-ils plus nombreux et plus variés que chez nous ; c'était dabord le *ligo* (1), probablement le même outil que la *pala* (d'où le français *pelle*), outil romain que nous avons conservé : c'est notre bêche. Je cite pour mémoire, l'*irpex*, le *rastrum*, le *sarculum*, le *crates*.

L'Italie, malgré sa grande fertilité, se fût bientôt épuisée si les agriculteurs n'avaient donné des engrais à leurs terres. Mais ils avaient compris de bonne heure que c'était une richesse dont ils ne sauraient se montrer trop avides, et ils avaient imaginé pour s'en procu-

(1) Sed rusticorum mascula militum proles,
Sabellis docta ligonibus
Versare glebas. (Hor., *Carm.*, III, 6.)

Irpices regulæ cum pluribus dentibus, quam item ut plaustrum boves trahunt, ut eruant quæ in terra sunt. (Varr., LL, ch. IV. Dickson, ch. XIX.

rer, des procédés ingénieux que les modernes n'imitent peut-être pas assez ; ils retournaient certaines plantes encore vertes, telles que le lupin, et préparaient ainsi, par la végétation même, une nourriture au blé. Rien n'était perdu dans la ferme de Caton ; on sait avec quel soin il ménageait les engrais, ce trésor d'un bon fermier. Les Romains construisaient un *sterquilinium* avec autant d'art qu'un palais ; ils le plaçaient même sous le patronage de Saturne.

Je serais d'avis de traduire, pour nos paysans d'aujourd'hui, les chapitres des auteurs anciens, où il est question du choix des semences. Nous ne croyons plus à la transmutation des espèces, mais nous ne songeons pas assez à leur dégénérescence (1). Le choix des semences était un soin confié au père de famille ; chaque année il triait à la main les plus beaux grains. Je sais bien que là ne se bornait pas sa sollicitude et qu'il soumettait le blé à

(1) Quum seges grandissima atque optima fuerit, seorsum in aream decerni oportet spicas, ut semen optimum habeat.

Ni vis humana quotannis
Maxima quæque manu legeret.
(Virg., *Georg.*, I, 193.)

des préparations médicamenteuses pour fortifier les germes ; je crois que ces préparations étaient moins efficaces que l'intelligente attention à choisir les semences.

Arrive le temps de la moisson (1). «Lorsque le blé est mûr, dit Columelle, il ne faut pas attendre au lendemain.» D'après cet auteur, il y avait en Italie plusieurs façons de moissonner. Les uns coupaient le blé au milieu du chaume avec des faux à long manche, soit à bec, soit à scies ; les autres enlevaient l'épi à la fourche.

Dans notre agriculture moderne on commence seulement, depuis quelques années, à faucher le blé ; c'est un progrès récent que beaucoup de cultivateurs, inintelligents exécuteurs de ce qu'ils ont vu faire à leurs pères, repoussent comme toute chose nouvelle. Et cependant c'est une réminiscence de l'antiquité. Quant à l'usage d'écumer pour ainsi dire les épis, c'était un procédé incommode, comme le fait remarquer Columelle, et qui devait perdre beaucoup de grains.

Les épis étaient le plus ordinairement battus sur place ; la beauté du climat épargnait aux

(1) Voy. Pline, XVIII, 72.

Romains l'embarras des granges. L'aire était faite dans le champ même ; tous les auteurs anciens nous ont appris à la construire. On la jonchait d'épis, et alors on amenait les bœufs ou les mulets. C'était un curieux spectacle que de voir cette moisson, qui avait coûté tant de fatigues, qui faisait l'espoir de tant de bouches affamées, foulée aux pieds par des animaux ; et sans l'enseignement de l'expérience, on eût pu être inquiet sur le grain, si singulièrement extrait de sa balle. Mais à ce battage primitif, qui devait tantôt laisser du grain dans l'épi, tantôt broyer celui qui en était sorti, se substituèrent souvent des rouleaux, dont l'usage s'est conservé dans des pays fort riches en blé.

Quelquefois les cultivateurs emportaient les épis dans des corbeilles, les serraient dans les greniers pour les battre au fléau pendant les loisirs de l'hiver. Jamais, on le voit, les Romains ne rentrèrent leurs blés en gerbes ; c'était en gerbes, au contraire, que les Égyptiens conservaient longtemps les récoltes dans les greniers. Mais les Romains avaient un autre moyen de conserver le grain pendant de longues années, et en cela ils étaient bien supérieurs

aux modernes ; ils le renfermaient dans des vases de terre. Je serais embarrassé de dire si c'était là une coutume grecque ou étrusque. On a en effet retrouvé des vases étrusques destinés à cet usage, et on n'ignore pas que les Grecs mettaient leur blé dans des vases de terre qu'ils appelaient ἀγγεῖον.

Les Carthaginois. comme l'ont fait plus tard leurs successeurs en Afrique, enfouissaient leurs grains dans des silos, qui ont excité à la fois l'admiration et l'envie des peuples modernes. Personne n'a pu trouver complétement leur merveilleux secret, et la chimie a fourni à de savants et ingénieux agronomes des substances dont certes ne se servaient pas les anciens.

J'ai rapidement parcouru la série des œuvres champêtres que M. Michelet appelle une épopée, et, non sans raison, une épopée religieuse. C'est qu'en effet le caractère religieux est empreint dans tous les travaux de l'agriculture romaine. L'Etrurie, la patrie des superstitions, avait mis les champs sous une protection divine qui coûtait cher aux cultivateurs.

In primis venerare Deos.

Et les dieux ne se contentaient pas d'une ado-

ration stérile. Il n'y eut jamais personne de plus exigeant que les divinités du paganisme ; il leur fallait sans cesse des offrandes, des gâteaux, des brebis, voire même du gros bétail, sans quoi ils déchaînaient contre les malheureux agriculteurs toutes les calamités des saisons. Chaque travail avait son Dieu, quelquefois même en avait plusieurs, et il fallait tous les contenter. Le vieux Caton, tout économe qu'il était, faisait largement la part du ciel ; il est vrai qu'il regagnait la pitance des dieux sur celle de ses esclaves.

La superstition s'attachait à tout ; il fallait labourer à une époque fixe, et non pas quand la terre était prête pour la charrue, car chaque constellation présidait à chaque ouvrage. Il y avait certaines terres que l'on ne pouvait toucher sans les voir stériles pendant trois ans ; le blé n'eût pas poussé si l'on eût oublié de faire précéder la semence de cérémonies religieuses (1).

Le temps employé à interroger le ciel et à examiner les présages, était perdu pour les tra-

(1) Ac ne degustabant quidem novas fruges et vina, antequam sacerdotes primitias libassent. (Pline, H.N, XVIII, 2.)

vaux des champs. Pline fait consister la plus grande partie de la science du cultivateur à savoir lire dans les astres ; et il consacre plus de la moitié de son dix-huitième livre à l'explication de ce problématique alphabet. Mais ce qui était le plus fatal à l'agriculture, c'étaient les jours fériés.

Peu à peu, il est vrai, les agriculteurs arrachèrent aux Pontifes quelques petites licences. Et déjà Caton avait proclamé qu'il n'y avait de fêtes ni pour les mulets, ni pour les chevaux, ni pour les ânes. Virgile permettait même de baigner les brebis, malgré les contestations du sacré collége. Sous l'empereur Claude, il ne restait de la religion que les pratiques ; et Columelle consacre un chapitre à instruire les cultivateurs de ce qui leur est permis et de ce qui leur est interdit les jours de fête.

Le mal est que toujours
(Et sans cela nos gains seraient assez honnêtes),
Le mal est que dans l'an s'entremêlent de jours
Qu'il faut chômer ; on nous ruine en fêtes.

CHAPITRE III.

DES VARIÉTÉS DE CÉRÉALES CULTIVÉES EN ITALIE.

De nos jours, lorsque au milieu de tant de merveilles nées du génie de l'homme, nous voyons cette admirable multiplication de la semence, ces épis qui, sur une tige mince et flexible, rendent avec usure le grain qui les a fait naître, nous sommes portés à croire que l'industrie humaine a encore ici perfectionné la nature, et que le froment d'aujourd'hui n'a pas été donné tel à nos premiers pères.

Buffon, ce prince des naturalistes et avec lui M. I. Geoffroy Saint-Hilaire qui a étudié au point de vue philosophique l'espèce et sa variabilité limitée, ont admis que le froment est une herbe perfectionnée, et que nulle part sur la terre on ne l'a trouvé à l'état sauvage, tel qu'il est aujourd'hui ; la plante primitive dont l'a fait naître l'intelligence humaine, n'existe probablement nulle part non plus ; l'homme n'a pas conservé à côté de son œuvre, l'œuvre de la nature comme un témoin de ses efforts et un ornement de son triomphe.

Mais l'humanité, fière à juste titre d'elle-même, cherche en vain à quel siècle et à quels hommes elle doit un si grand bienfait. Elle interroge l'histoire, elle voit que, dans les temps les plus reculés, les céréales étaient les mêmes qu'aujourd'hui ; elle trouve aussi dans les auteurs les plus anciens des recherches infructueuses sur l'origine de ces plantes qui se perd dans la nuit des temps,

Et voilà qu'en ouvrant des tombeaux sur lesquels des siècles ont passé avant les temps d'Aristote, de Théophraste et de Pline, les peuples modernes retrouvent des grains semblables à ceux qu'ils sèment encore (1). On a même cru que pendant tant d'années, la vie

(1) De Candolle a reconnu dans des grains égyptiens le *triticum turgidum*.

Kunth a retrouvé dans le blé de la collection Passalacqua le *triticum vulgare*. Raspail, au contraire, n'y a vu que de l'orge.

D'après de Candolle, deux grains de *Triticum vulgare*, sortis d'une nécropole et rapportés par Prokesch, auraient germé. On cultive tous les ans en France du blé dit de Momie, mais les savants de nos jours n'admettent guère la persistance de la faculté germinative dans ces grains, qui, la plupart du temps, ont été altérés par des préparations. D'ailleurs, il semble démontré que le blé ne conserve pas la puissance de se reproduire au delà de douze ans.

avait sommeillé sans s'éteindre dans ces reliques agricoles. On a cru voir sortir de ces germes les moissons que récoltaient des hommes antérieurs à l'histoire, et on s'est écrié : le blé n'est pas une conquête de l'homme, mais un don de la nature.

Des voyageurs ont ajouté leurs récits aux preuves muettes des nécropoles égyptiennes. Olivier (1) rapporta que dans la Mésopotamie, près d'Anah sur l'Euphrate, il avait trouvé le froment, l'orge et l'épeautre à l'état sauvage. Il les avait aussi rencontrés à l'état sauvage dans le pays d'Amadam. Michaux les revit à son tour dans le même pays. Kunth prétendit que l'orge croissait spontanément en Tartarie et en Sicile (2).

En vain de Candolle prévient-il les savants contre les erreurs qu'avaient pu commettre ces voyageurs. « Les patries naturelles de plusieurs de nos céréales sont inconnues et le resteront peut-être toujours. Lors même qu'on

(1) Il me semble que la phrase d'Olivier n'est pas assez explicite pour qu'on puisse attribuer une telle assertion à ce savant voyageur.

(2) De Candolle, *Géogr. bot.* t. II. — id. *Distribution géographique des plantes alimentaires.* (*Bibliothèque de Genève* 1836.)

croit les avoir découvertes, comme pour l'orge et l'épeautre, le fait n'est pas complétement sûr ; les pieds qui ont paru sauvages, ceux qui étaient le plus éloignés des cultures peuvent encore avoir été le produit de quelques grains transportés par hasard, ou de quelque culture abandonnée (1). »

Mais ce n'est pas à dire pour cela que les céréales aient été modifiées par la culture ; la fleur, la graine, tout indique à cet auteur une plante primitive.

M. Decaisne ne pense pas non plus que nos céréales se soient éloignées de leurs types originaires. Tout dans la nature a son but, et la puissance qui a placé l'homme sur la terre, l'a entouré d'animaux et de végétaux qui lui sont utiles. De même qu'elle a mis un être intelligent au milieu d'êtres brutes, elle a pu créer pour lui des plantes civilisées, différentes des plantes sauvages, qu'elle avait créées jusque-là. Qui connaît le dattier sauvage, le bananier sauvage, l'ananas sauvage ? Et cependant ces plantes ne semblent-elles pas être l'œuvre de l'homme, tant elles sont appropriées à ses besoins ?

(1) Cf. Haller, *de Cerealibus*.

A côté de ces opinions contraires, émises par les savants les plus illustres, Dureau de la Malle a assis sur des textes d'auteurs anciens, une hypothèse mixte : il n'admet pas que le blé ait changé par la culture ; mais plus heureux que les savants, il croit avoir été initié par Moïse et Strabon au secret originel de cette plante.

Dans le chapitre sur la patrie des céréales, qui n'est qu'une amplification des dissertations de Heyne sur le même sujet, il établit que les auteurs anciens avaient connu le blé à l'état sauvage. Examinons les textes.

« Dieu t'introduira dans une bonne terre, pleine de ruisseaux et de fontaines, la terre du froment, de l'orge et de la vigne (1). »

« On rapporte qu'en Hyrcanie le froment renaît des grains tombés des épis (2). »

« Dans le pays des Musicans il vient spontanément une céréale voisine du froment (3). »

(1) Moïse, *Deutéronome*, VIII. D'après la traduction de M. S. Cahen, le mot hébreu signifie *abondant* en froment.

(2) Strab. *Rerum Geograph.*; libri XVIII. Amstel. 1707, in-fol.; t. I, p. 124; t. II, p. 776,

) σῖτον ἀυτοφυῆ πυρῷ παραπλήσιον. l. c. t. II, p. 1017.

« Les Éleusiniens (1) assurent que ce fut dans les plaines de Rharos que l'on sema et que l'on cueillit le blé pour la première fois. »

Ces quatre passages ne démontrent pas que le blé croisse à l'état sauvage. Moïse, en appelant la terre promise la terre du blé et de la vigne, n'apprend à son peuple qu'une seule chose, c'est que cette terre convient parfaitement à la culture du blé, qu'on y récolte de riches moissons, comme on y cueille de beaux raisins.

Ce qui se passait, au dire de Strabon, en Hyrcanie, se reproduira encore de nos jours dans toute bonne terre, convenablement engraissée, sur laquelle on laissera trop mûrir la moisson, si, après la récolte, on a soin d'écarter les bestiaux et les animaux de basse-cour.

Σῖτος est ici un mot extrêmement vague ; dans le second texte, Strabon parle d'une graminée voisine du froment et non pas du froment lui-même (2).

Pausanias ne mentionne qu'une prétention

(1) Pausanias, l. I.; c. 33.

(2) Lorsqu'on veut indiquer la fertilité d'un pays, on dit que le froment y vient sans culture.

Linck, *Monde primitif*, t. II, § 5.

des Eleusiniens, commune à tous les peuples de l'antiquité qui se disputaient la priorité en toute chose ; il n'est pas question de la nature et de l'origine de la plante qu'ils cultivèrent, je le veux bien, les premiers de tous les mortels (1).

Dureau de la Malle n'a vraiment pour lui que Diodore de Sicile (2) et Bérose (3), à moins que l'on ne compte comme partisans de son opinion tous les anciens qui ont raconté plutôt qu'ils n'ont admis la mythologique origine de l'agriculture et du blé ; les historiens et les poëtes qui ont parlé de Cérès et de Triptolème ; il a pour patrons Sophocle et Platon. Malgré mon respect pour ces immortels écrivains, je récuse ici leur autorité.

Il arrive enfin à conclure, après avoir exa-

(1) Les Égyptiens prétendaient que le blé était né en Égypte à la faveur des eaux du Nil. (Loiseleur-Deslongchamps.)

(2) Diodore, I, 4.

« C'est à Nysa qu'Iris trouva le blé et l'orge croissant au hasard dans le pays parmi les autres plantes, mais inconnu aux hommes. »

(3) Berosus...primo quidem Babyloniam terram inter Tigrim et Euphratem fluvios mediam jacere describit : tum ex ea frumentum agreste, hordeum, etc. (Georgii Syncelli *chronolog.*; p. 28.)

miné les zodiaques des différents peuples, que le blé est originaire d'Egypte ou de Phénicie.

Loiseleur-Deslonchamps agrandit le berceau des céréales, et il pense que les différentes espèces de blé ont pu se trouver sauvages dans la Sicile, la Grèce, la Palestine, l'Égypte, la Babylonie, la Colchide, la Perse, le nord de l'Inde, la Chine et la Mongolie (1). Comme Dureau de la Malle, il n'admet pas que le froment soit un produit de l'industrie humaine (2).

Dans le camp opposé sont deux anciens, plus compétents en cette matière que les auteurs cités par Dureau de la Malle, Théophraste et Pline.

Le disciple d'Aristote croit reconnaître le froment primitif dans l'égilope.

Quant à Pline, il n'a confiance ni dans les Grecs menteurs, ni dans leurs dieux. Si Cérès a apporté le blé à Athènes, ce n'est pas elle qui l'a créé ; c'est dans une plante nuisible, qui en marâtre accompagne toujours les blés, dans

(1) Loiseleur-Deslongchamps, *Considérations sur les céréales*.

(2) Pallas plaça, avec le berceau du genre humain, l'origine des céréales sur les plateaux de la Sibérie.

l'ivraie, qu'il retrouve la mère du froment.

De nos jours, plusieurs savants ont repris l'idée des anciens ; imitateurs de Théophraste, Mirbel, Latapie, Bory Saint-Vincent ont regardé l'égilope comme la souche du blé. Les faits n'ont pas confirmé cette hypothèse généralement abandonnée ; il reste cependant encore des gens qui cultivent dans leur esprit et nourrissent de leurs écrits les épis quelque peu stériles de l'*ægilops triticoides* dont ils espèrent voir sortir le blé.

Les Romains ou leurs ancêtres ne trouvèrent donc pas en Italie le blé à l'état sauvage; l'Italie le reçut, comme ses animaux et ses habitants, des pays orientaux plus anciennement peuplés.

Heyne croit que le blé fut, avec l'agriculture, importé de Sicile. Le voisinage de cette île donne du poids à cette hypothèse, d'autant plus que la Sicile était, chez les anciens, regardée comme la mère de l'agriculture, par quelques-uns même comme la patrie des céréales.

Quelques savants que Heyne ne nomme pas, ont cru, d'après un passage de Festus, que les céréales étaient venues d'Afrique en Italie ;

mais il démontre la fausseté de cette interprétation (1).

Une objection plus sérieuse contre l'origine sicilienne est tirée de Pline ; c'est le fait bien connu que les Romains ne vécurent que de *far* pendant trois cents ans ; comment n'avaient-ils pas reçu le *triticum* qui passait pour être originaire de Sicile ?

Je crois qu'en comparant les espèces citées par Théophraste et par les auteurs latins, il faut renoncer à cette idée. Il y a une telle analogie entre les espèces et les variétés connues des Grecs et des Romains, que le doute n'est guère possible. Les Romains ont reçu des Grecs ce premier bienfait. L'élément grec entra pour beaucoup dès le commencement dans la constitution de Rome ; les villes grecques étaient encore plus près du Palatin que la Sicile. Le vieux Caton, cet agriculteur ennemi des Grecs, ne soupçonna jamais qu'il leur dût

(1) Libycus, ait Festus, campus in agro Argeo appellatus quod in eo primum fruges ex Libya allatæ sunt. Quæsivere interpretes Agrum argeum Romæ in vico Tusco ; at hic fuit Argiletum, ab argilla dictum. Apud Festum vero Ager argivus est intelligendus in Peloponneso. (Heyne, *Opusc. acad.* ; t. I. — *De panificio et frugum initiis.*)

sa richesse et certes, s'il l'avait su, il aurait appris leur langue avant l'âge de quatre-vingts ans.

En étudiant les céréales romaines, nous les rapprocherons à la fois des espèces connues des Grecs et des espèces aujourd'hui cultivées chez nous. Cette étude n'est pas sans difficultés (1), et je n'en veux pour preuve que le nombre des recherches et la diversité des résultats. Il me semble cependant que l'œuvre est rendue moins ingrate par une phrase de Pline que l'on a trop oubliée : Les mêmes espèces sont désignées chez plusieurs auteurs par des noms différents (2). Pline ne nous eût pas avertis, que nous eussions dû le supposer. Aujourd'hui, sur le territoire seul de la France, où les connaissances scientifiques sont plus généralement répandues qu'à tout autre époque, la même espèce de blé a-t-elle le même nom dans le Midi et dans le Nord ? Chaque

(1) V. Link, *Monde primitif*, loc cit. — id. *Abhandlungen über die altere Geschichte Getreidearten.* Acad. Berlin, 1816-1826.

Unger, *des Plantes alimentaires de l'homme.*

(2) Palladius en dit autant. « Nomina frumentorum superfluum est præcipere, quæ aut loco subinde aut ætate mutantur.

paysan ne croit-il pas faire gloire à son clocher des qualités d'un froment, en lui donnant un nom patois différent du nom usité dans la province voisine? Les agronomes, eux-mêmes, sont forcés d'employer ces noms souvent un peu barbares, sous peine de n'être pas compris par un grand nombre de leurs lecteurs. Devons-nous nous étonner de trouver cette diversité de noms chez les agronomes anciens dont l'un est Grec, l'autre Égyptien, l'autre Gaulois ; l'un de la république, l'autre de l'empire, l'autre du moyen âge, chez Théophraste, chez Pline, chez Crescentius? Et ces auteurs sont des hommes versés dans l'agriculture ; mais le plus souvent les céréales sont citées à propos d'économie politique, de philosophie ou de médecine, par Aristote ou Xénophon, Galien ou Oribase. Une autre cause de confusion, c'est qu'en cherchant dans les céréales leurs propriétés alimentaires, on a souvent confondu le mets et la plante. Cette confusion est excusable chez Galien, elle ne le serait pas chez Pline, si Pline, ici comme partout, n'était le reflet de la société romaine. A Rome, comme dans les grandes cités modernes, bien des gens ignoraient si le pain pousse ou se fa-

brique, et ne s'inquiétaient que de le manger.

Enfin, les anciens se servaient, pour désigner les céréales, de certains noms génériques dont on n'a pas, ce me semble, assez déterminé l'emploi.

Le nom *triticum*, dit M. Desvaux, s'appliquait à la plante; *frumentum* indiquait le grain battu.

La lecture des auteurs anciens démontre l'inexactitude d'une telle distinction. Théophraste, après avoir examiné un grand nombre de plantes herbacées, passe aux deux dernières grandes classes de cette division, les blés et les légumes.

Columelle divise les semences en blés et légumes, *frumenta* et *legumina*. Les *frumenta* comprennent le *triticum*, l'*adoreum;* je sais que l'orge n'est pas placée dans ce premier groupe; cependant je lis un peu plus loin : Après ces blés, *proximus his frumentis*, vient l'orge. Il me semble que si Columelle n'avait pas regardé l'orge comme un *frumentum*, il aurait écrit : *proximus frumentis*, après les blés. Pour lui, l'orge est donc un groupe distinct, mais un groupe de la même classe, *frumenum*.

Pline lève tous les doutes : *Sunt duo prima frugum genera, frumenta ut triticum, hordeum, et legumina ut faba, cicer.* Désormais on peut traduire avec M. Littré : « Il y a deux catégories de grains : les céréales comme le blé, l'orge ; les légumes comme la fève, le pois chiche. »

Semina, *fruges*, *herbæ*, indiqueront les grandes divisions des plantes, dans lesquelles rentrent les céréales et les légumes: plantes herbacées pour le naturaliste Théophraste, semences pour l'agriculteur Columelle, fruits de la terre pour le littérateur Pline.

Mais pour tous, un seul mot répondant au mot français *céréales*, avec toute l'étendue de son acception : *frumentum*. Ce sens large du mot *frumentum* jette un grand jour sur quelques passages des auteurs anciens, et en particulier sur le texte de Pline. Il est à remarquer que cet écrivain, homme de lettres et non savant, qui, souvent en science, emploie un terme impropre, ici, tout en semblant se jouer au milieu des mots *triticum*, *far*, *semen*, *frumentum*, *granum*, a cependant conservé à chacun sa signification propre ; et c'est en conservant cette signification dans la traduction, que

l'on peut seulement expliquer ces passages si fameux par leur obscurité.

Il me semble que l'on ne peut guère élever de doute sur la signification du mot *triticum*. Il doit se traduire par *froment*. Cependant deux auteurs, Dalechamps, le savant commentateur de Pline, et Dureau de la Malle ont émis des opinions différentes.

Dalechamps prétend que *triticum* désignait les blés non barbus, tandis que *far* s'appliquait aux blés barbus. L'erreur des anciens eût été grave. La barbe, *arista*, est un caractère sans importance dans la division des blés. Les agronomes n'en tiennent aucun compte, à cause de la facilité avec laquelle la même variété perd ou acquiert cet ornement de son épi. Mais les anciens n'ont pas fondé sur un caractère si variable l'importante division établie par *far* et *triticum ;* je n'en veux pour preuve que le silence de Columelle et de Pline à l'égard des barbes, dans leur division des blés. Pline, en parlant des grains (*sata*), dit que les uns sont renfermés dans l'épi, les autres sont protégés par un rempart d'arêtes ; et même c'est un rempart quadruple ; nulle part cependant ces arêtes ne servent à caractériser une espèce.

La phrase de Caton est claire à ce sujet. L'épi de l'orge ou du *triticum* qui n'a pas été mutilé, a trois parties, le grain, la balle, la barbe. Enfin le démenti de Pline est formel : « *Far sine arista est.* » Le far n'a pas de barbes. Ces citations ne doivent pas nous conduire à une erreur contraire, et nous faire croire que le *far* est sans barbes, tandis que le *triticum* est barbu. Pline serait encore ici notre juge : *Far convenit cum palea sua condi; et stipula tantum et aristis liberatur.* Il doit résulter de ces contradictions apparentes que les anciens connaissaient des variétés barbues et non barbues de *triticum*, et qu'ils ne tenaient aucun compte de cette disposition des épis.

Dureau de la Malle donne un autre sens à *triticum*. Pour lui *triticum* est le blé tendre, tandis que *far* est le blé dur. Nous verrons plus loin que le *far* se distingue du *triticum* par d'autres caractères ; mais il est bien difficile de ne pas reconnaître un blé dur dans le froment de Thrace, dans celui de Syrie ou dans celui d'Égypte, que les athlètes préféraient à cause de sa pesanteur.

La distinction est fondée chez les anciens, comme chez nous, sur un caractère botanique

du grain. Le grain (1) du *triticum* se sépare de ses enveloppes par le battage ; il sort nu de son épi (2). Il en est de même de notre froment.

Il est à déplorer que le *triticum* des anciens, qui correspond si exactement au froment de nos agriculteurs, ne s'accorde pas avec le *triticum* des botanistes, et c'est une cause d'erreur contre laquelle il faut être prémuni. Le genre *triticum* contient à la fois le *triticum* et le *far* des Romains, notre froment, et, comme nous allons le voir, notre épeautre. Rembert Dodonée, dans son histoire des fruits, monument intermédiaire de la botanique ancienne et de la botanique moderne, le décrit ainsi : « Tout *triticum* a pour racine un chevelu épais et ténu ; semé en automne, il reste en herbe pendant l'hiver. Quand le ciel se radoucit, il pousse un chaume plus grand que celui de l'orge, sans ramification ; l'épi sort du troisième ou du quatrième nœud ; les grains sont sans ordre et non distribués en rangée (3).

(1) Varron, I, 48. Spica ea quæ mutilata non est, in hordeo et in tritico tria habet continentia, granum glumam, aristam.

(2) In area exteruntur triticum et siligo, etc... sic et seruntur pura, qualiter moluntur...

(3) Théophraste (*Hist. plant.* VII, 4.) avait dit : « Le

Ce dernier caractère surtout s'applique parfaitement au froment moderne. L'épeautre est un blé dont le grain reste enfermé dans des enveloppes adhérentes et qui, comme l'orge et le riz, doit, pour en être dépouillé, être soumis au mondage. Le *far* des anciens ne pouvait être mondé que par le feu (1) ; on le semait avec ses enveloppes.

L'épeautre donne un grain moins beau que le froment, mais elle croît dans des sols où le froment ne viendrait pas ; elle s'accommode d'un terrain froid et maigre, pourvu qu'il soit humide.

Un terrain compacte, crayeux, humide convient au *far*, dit Columelle (2) : « Semez le *far*, dit Pline (3), dans le terrain crayeux, dans la terre rouge, s'il y a exubérance d'humidité. » Et plus loin : « Le *far* convient dans un lieu bas. »

Enfin une même étendue de terre demande

chaume du *triticum* est plus haut que celui de l'orge... Le *triticum* diffère de l'orge, en ce que les grains de l'épi sont disposés en rangs dans l'orge, tandis que dans le *triticum* ils sont sans ordre, également dispersés autour de l'axe.»

(1) Pline, X.

(2) Columelle, II, ch. 9.

(3) Pline, XLVI.

une fois plus d'épeautre que de froment. Nous voyons chez Pline qu'on semait par jugère dix boisseaux de *far*, tandis qu'il suffisait de cinq de *triticum*.

Cette parfaite ressemblance entre l'épeautre et le far a été depuis longtemps reconnue. Le mot *épeautre* vient du mot celtique *spelt*. Alors qu'on écrivait encore en latin, Crescentius disait : *Far est similis speltæ*.

Vincent Janara signalait aussi cette analogie dans un mauvais distique :

Speltam Romani, zeam dixere Pelasgi
Cui tribuunt primos hordea farque gradus.

Et il répète la remarque faite par Pline, qu'il fallait le double de semence « *Sicome vuole il doppio piu sementa, perche essendo coperta di molte toniche, empie il pugno presto, et con la grossezza la misura, ma con pochi grani* (1). »

Dickson, le célèbre auteur de l'ouvrage sur l'agriculture des anciens, signale cette ressemblance ; mais il doute encore. Avons-nous besoin, pour nous convaincre, de citer Haller (2),

(1) Vinc. Janara, lib. VI.

(2) Haller, *Sermo*, I, (*Genera, species et varietates cerealium in novis Comment. Soc. Gotting.*)

Lullin de Châteauvieux (1), Lagasca, Horte (2), Barelle, Villars, Seringe, Mazzucato, Loiseleur-Deslongchamps, Vilmorin?

Le *far* fut le premier blé de l'Italie; Pline nous apprend qu'il fut seul cultivé pendant trois cents ans. C'est le blé le plus rustique, et pour les savants qui croient à la transformation et à la modification successive des céréales par la culture, le blé qui se rapproche le plus du type primitif, c'est celui que Michaux aurait trouvé en Orient.

J'ai dit plus haut que les céréales étaient venues de Grèce. Selon M. Desvaux, le *far* aurait été importé par les Osques. Dans le mot *far*, il reconnaît le radical πῦρ de πυρός, blé, et il dérive le mot grec et le mot latin du *bar* des Egyptiens qui signifie blé. C'est encore de *bar* que viendrait le βρόμος des Grecs.

Quelque douteuse que paraisse cette étymologie, elle a cependant pour elle la tradition,

(1) Lullin de Châteauvieux, *Lettres sur l'Italie*. Bibliothèque de Genève.

(2) Horte, *Graminées d'Allemagne*; Barelle, *Monographia frumentorum*; Villars, *Histoire du Dauphiné*; Mazzucato, *Triticorum definitiones*; Seringe, *Mélanges de Botanique*; Vilmorin, *Catalogue des froments*.

qui fait venir de Thèbes Cécrops, ce roi colon de l'Attique.

Les *triticum* et les *far* avaient, comme aujourd'hui les froments et les épeautres, un grand nombre de variétés. Loiseleur-Deslongchamps semble, lorsqu'il dit que les variétés de blé étaient peu nombreuses chez les anciens, avoir oublié cette phrase de Columelle : « *Tritici genera complura cognovimus.* »

En effet, le nombre des variétés de blé devait être, dans l'antiquité, plus grand encore que de nos jours. Ces variétés, pour être moins bien définies par les auteurs latins que par les agronomes modernes, n'en existaient pas moins réellement. Chaque province, chaque ville presque avait un blé particulier dont elle préconisait, en commerçante avide, les vertus imaginaires. Dix pays au moins avaient la prétention de fournir les meilleurs blés pour le poids, vingt autres les meilleurs pour la farine ; cent autres les plus propres aux gruaux, et au dire des producteurs, les plus mauvais l'emportaient sur les plus riches, parce qu'ils donnaient plus de fécule. Chaque variété était cultivée sans mélange par les agriculteurs de chaque pays ; tandis que de nos jours, où ce pa-

triotisme de clocher tend tous les jours à disparaître, chaque agriculteur curieux, trop curieux peut-être d'améliorer ses semences, s'empresse de cultiver le blé, toujours merveilleux, qu'on apporte de l'étranger, et qu'il croit sortir, après trois mille ans, d'un silo ou d'une momie.

Le *triticum* se divisait en *triticum* proprement dit et en *siligo*.

Qu'est-ce que le *siligo*? Sur cette question autant de recherches, autant de doutes, autant d'erreurs que sur le *triticum* lui-même. Selon Loiseleur-Deslongchamps, c'est encore la barbe qui fait la différence. Le *siligo* c'est le froment non barbu. Rien n'appuie cette assertion, si ce n'est l'autorité de Parkinson (1). Dickson croit reconnaître dans le *siligo* une espèce particulière de blé blanc, mais rien encore ne justifie cette reconnaissance. Il me semble que c'est en vain que l'on voudrait retrouver une variété particulière dans *siligo* qui est un nom générique (2).

Les agriculteurs modernes font deux grandes

(1) *Comm. scrip.*, *rei rusticæ*.

(2) Le *siligo*, dit Columelle, dont une *variété* produit un pain léger.

classes dans les froments, les durs et les tendres. Les premiers contiennent une plus grande quantité de gluten, les seconds sont plus riches en amidon.

Cette même division se retrouve aussi chez les anciens. Oribase, dont nous devons le texte et le sens à M. Daremberg, me semble l'avoir établie d'après Galien du reste ; ce sont les blés sitaniques et les blés sémidaliques. Une note de M. Daremberg, appuyée sur l'autorité d'Hippocrate, de Diphilus de Siphnos, d'Athénée, de Celse et de Galien (ce sont auteurs compétents), nous apprend que les blés sémidaliques étaient très-nourrissants. Nous savons que la partie du blé la plus nourrissante, c'est le gluten. Ne sommes-nous pas en droit de conclure que les sémidaliques étaient riches en gluten? Je lis dans cette même note : « Quant au froment ἀλευρίτης, nous voyons qu'Athénée l'oppose, conjointement avec le sitanique, au sémidalique, et que, selon lui, le sitanique est léger, spongieux et blanc. » Qui ne reconnaît là les trois qualités des blés riches en fécule, des blés tendres? Si je voulais confirmer encore cette opinion, je n'aurais qu'à citer les propriétés digestives de ces deux blés, où l'on

reconnaît les effets du gluten et de la fécule ; mais ce sont détails pour lesquels je renvoie les médecins au texte de leur confrère Oribase.

Au blé sitanique, au σῖτος des Grecs correspond le *siligo*, dont une variété s'appelle setanium (1); tandis que les *triticum*, blés durs, pour la plupart, seraient les sémidaliques des Grecs, d'où cette phrase de Pline : « *Similago ex tritico fit laudatissima.* La *similago* (qu'on me permette de traduire par semoule) était, sans doute comme aujourd'hui, une préparation de gluten.

Le *siligo* donnait la farine la plus blanche, la fleur de farine, *florem in siligine.* Ici les témoignages ne manquent pas : Columelle dit que le siligo servait à faire le pain le plus léger. Au temps de Pline, les gourmets de Rome avaient détrôné le *triticum*, plus estimé autrefois ; ils mélangeaient même le *siligo* de Campanie à celui de Pise, et Juvénal s'écriait :

> Sed tener ac niveus mollique siligine factus
> Servatur domino.

Le vieux Caton (2) ne connaissait pas ces raffi-

(1) Setanium siligini simile est, et ejus quoddam genus. Remb. Dodonæus.

(2) Cat. RR, ch. 87.

nements de la gourmandise romaine, mais il n'ignorait pas combien le *siligo* était riche en amidon; et comme dans son siècle on n'avait pas encore importé un blé particulier pour faire la fécule, c'était du *siligo* qu'il recommandait de l'extraire.

On peut donc avancer que le *siligo* était un blé tendre; et c'est pour moi une occasion heureuse de réhabiliter ici les anciens, trop légèrement condamnés, le plus souvent, par la science moderne.

La plupart des variétés de froment sont fixes, et l'influence du sol ne peut pas les faire passer de l'une à l'autre; mais cette influence peut faire passer les blés durs aux blés tendres, c'est-à-dire faire varier la proportion entre le gluten et la fécule. Que l'on sème (1) un grain dans un terrain humide, que la saison soit pluvieuse, et le plus souvent le grain sera friable et féculent. Un sol fort, sec et bien fumé produira un blé dur, dont la cassure sera cornée. Si les *triticum* sont les blés durs, et les *siligo* les blés tendres, nous ne devons plus nous étonner de cette transformation du *triti-*

(1) *Mémoire sur les céréales du Dauphiné*, par Parmentier.

cum en *siligo,* attestée par Columelle et par Pline ; mais au contraire nous devons voir l'opinion même des agronomes modernes dans cette phrase : « Le *siligo* peut, en deux ans, se changer en *triticum.* » Columelle demandait trois ans pour cette transformation.

Les anciens avaient, comme nous, une espèce de blé que l'on peut semer au printemps pour réparer les désastres de l'hiver, ou pour profiter d'un labour tardif. Le blé trémois est toujours un blé tendre ; la rapidité de la végétation ne lui permet pas d'élaborer les éléments serrés du gluten ; la fécule prédomine. Aussi Columelle nous dit-il que c'est une variété de *siligo.*

Sous le nom de blé trémois les Romains comprenaient, comme nous, toutes les variétés de froment que l'on sème après l'hiver, et qui recevaient des noms différents selon les pays.

Le *triticum robus* était un blé dur. Son grand poids l'indique assez ; son nom *robus* fait penser qu'il était d'un jaune foncé. Nous avons, de nos jours, un froment très-estimé, que sa couleur a fait nommer froment saumon. Cette nuance de l'épi et du grain n'empêche pas la

farine d'être très-blanche. Le froment *robus* se distinguait autant par sa blancheur que par son poids; mais cette blancheur n'était que relative à celle des autres blés durs; car les auteurs latins s'accordent pour nous apprendre que le *robus* était bien moins blanc que le *siligo*. Le froment que Pline appelle *ramosum*, ou *centigranum*, est le blé de miracle, qui a conservé comme noms scientifiques les noms latins : *T. centigranum, aut ramosum.*

M. Gérard divise les épeautres en quatre variétés principales :

L'épeautre rustique sans barbe;

L'épeautre blanche, barbue;

L'amidonnier blanc, ou épeautre d'Alsace;

L'amidonnier roux (1).

A Rome, il y avait le *far venunculum* blanc et roux. Nous avons l'amidonnier blanc et l'amidonnier roux. Ces deux variétés, moins bonnes que le *clusinum* et l'*halicastrum*, étaient de préférence employées à faire la fécule, que l'on retirait du *far*, bien qu'on ait pu l'extraire du *triticum*.

L'*halicastrum* était la variété trémoise d'é-

(1) D'après Seringe : Spelta, Amylum, Monococcum, Venulosum.

peautre bien connue de nos agriculteurs et que l'on cultive de nos jours surtout en Suisse.

La *zea* a exercé la sagacité des commentateurs. Selon Dumont Butel, c'était un blé plus parfait, puisqu'on l'appelait *semen* ou grain par excellence. Adanson reconnaissait dans la *zea* la petite épeautre spéaute de Provence, parce que la *zea* servait à faire l'*alica*, et que la petite épeautre est recherchée pour les gruaux. Anguillara, d'après Dickson, la réputait l'espèce de *far* que Vincent Janara nous décrit sous le nom de *farro*. Je crois que c'est une erreur de vouloir reconnaître une variété particulière dans la *zea*. Il faut se souvenir que les blés portent des noms différents selon les pays. La *zea* (1) des Grecs, est le *far* des Latins, l'épeautre des modernes. Je ne dis pas que la *zea* importée à Rome fût le même grain que le *far* de Clusium, par exemple ; mais c'était la variété grecque d'un même genre de l'épeautre. Dikson confirme cette opinion, lorsqu'il fait remarquer que

(1) Mathiole, *Comm. Dioscoride.* Nihil aliud antiquorum zea esse potest quam spelta nobis vocata. — Vincent Janara : « La spelta chiamata ancor zea. » — Zeam, far olyram, speltam pro eodem genere frumenti haberi, vult Celsius, II, 99. — Vid. Heyne, *loc. cit.*

Pline dit indistinctement *far* ou *zea*. Il ajoute encore : « Strabon appelle *zea* ce que Pline appelle *far ;* mais je crois qu'il va trop loin, lorsqu'il reconnaît la *zea* dans l'*halicastrum* de Columelle, sur cette simple remarque que Columelle appelle l'*halicastrum semen*, que Pline appelle *semen* la *zea*. Il attache, comme Dumont Butel, une signification trop précise au mot *semen*. Pline disait : *semen zea*, comme nous disons le grain épeautre.

Turranius, d'après Pline, pensait que l'*olyra* et l'*oryza* étaient la même plante. Dioscoride prétend que l'*olyra* est une espèce de *zea*, et Pline, pour son compte, affirme que l'*olyra* des Grecs est l'*arinca* des Gaulois. Ces témoignages sont difficiles à accorder.

Un éditeur de Pline admet l'opinion de Turranius ; mais avec doute. Dureau de la Malle suit Pline, imitant en cela Anguillara, qui reconnaissait l'*olyra* dans la petite épeautre, fort cultivée dans le midi de la Gaule.

L'opinion de Pline n'est pas très-vraisemblable. Comment la Gaule aurait-elle connu à cette époque ce blé particulier à l'Égypte ? Je ne sais par quelles relations il aurait pu être introduit. D'ailleurs le sol gaulois, qui, aujour-

d'hui peut porter les blés d'Égypte, était autrefois humide, marécageux, froid à cause de ses grandes forêts; c'était un climat opposé à celui de la vallée du Nil. Enfin, et pour meilleur argument contre Pline, j'ai l'opinion d'un ancien bien plus naturaliste que lui, connaissant l'Egypte, qu'il ne connaissait pas, Dioscoride. Je me rangerai donc à l'opinion de ce botaniste, appuyée sur Galien dans ses Commentaires sur Hippocrate; l'*olyra* (1) était une espèce de *zea* (2).

L'*arinca* est aussi une épeautre pour Remb. Dodonée et pour M. Gérard. Loiseleur-Deslongchamps, au contraire, prétend que c'est le *triticum turgidum*. Il se fonde sur ce que ce blé donnait un très-bon pain, et qu'il était plus pesant que le *far*; de plus, les Romains connaissaient un blé à quatre rangs de barbes, c'est-à-dire le *Turgidum*, et comme il ne reconnaît ce *triticum* dans aucun autre blé, il en conclut que ce devait être l'*arinca*.

Le texte de Pline ne peut pas nous éclairer beaucoup; il est évident que l'*arinca* des Gaules, celle de Grèce qui se bat difficilement, et celle d'Égypte dont le battage est facile, ne

(1) Bauhin, *Zea amylea, sive olyra*.

(2) C'est l'opinion admise par Link, *loc. cit*.

sont pas une seule et même variété. Je crains même que le texte ici ne soit fautif, car il est à penser qu'il n'y avait pas un blé nommé *arinca* dans ces trois pays. Le Père Hardouin, en voulant retrouver l'*arinca* dans le riguet de Dauphiné, donne le mot de l'énigme. Le mot *blé*, dit-il, répond au mot celte *arring; arinca* n'est évidemment que le mot celte latinisé. Ici encore on a pris pour un nom de variété ce qui est un nom générique, et *arinca* veut dire blé des Gaules. Cette erreur, Pline l'avait lui-même commise. L'esclave qui lui faisait la lecture pendant le dîner, dépouillait probablement l'ouvrage d'un Gaulois ; Pline fit noter le blé *arring*, et, dans son histoire naturelle, il en fit une variété. L'*arinca* pouvait aussi bien être une épeautre qu'un froment.

Nous reconnaissons, je crois, par l'affinité seule des noms, avec Anguillara, Bauhin, Villars, le *brace* ou *sandala* des Gaulois et des Romains dans la *scandella*, ou petite épeautre, *T. monococcum*. Je ne crois pas qu'on puisse y voir le froment blanzé ; car Pline dit formellement que c'était un *far*, et non un *triticum* (1).

Reste le *tiphé*. On s'est plu à le prendre

(1) Dickson, *loc. cit.*, Littré, *trad. de Pline.*

pour la petite épeautre. C'était de tous les blés le moins estimé. Pour Dickson, c'est une variété de *far ;* c'est, dit Remb. Dodonée d'après Théophraste , de tous les blés le plus léger et celui qui s'éloigne le plus du *triticum* ; Galien le décrit comme un blé barbu , et Paul d'Égine attribue à ces barbes des usages médicinaux. Scaliger pense y retrouver le seigle. Dans ces derniers temps, Horte et Ræmer ont cru évidemment le reconnaître dans un blé noir et corné, très-rarement cultivé, qu'ils nommèrent *T. typhinum*. Pline nous dit que le *tipha* (et il écrit *tipha* et non *typha*) était originaire d'Égypte. Les Abyssins cultivent encore aujourd'hui une plante dont ils font du pain, le *tef* ou *teff*, ou *tif*. Les naturalistes ont pensé longtemps que le *tif* était un *poa ;* il semble démontré aujourd'hui que c'est un *panicum*. Le *tiphé* était apporté mondé à Rome. Les Romains pouvaient donc ne pas reconnaître sa forme première ; et d'ailleurs, le *panicum* était pour eux un blé , *frumentum*. J'avoue que, malgré mon respect pour les médecins, je suis porté à adopter cette dernière opinion ; je n'ose rien affirmer. Mais le nom, mais l'origine de ce *tiphé* si mal, si diversement défini par les anciens, se rapproche trop

du *tif* d'Abyssinie pour que, sous toutes réserves, je ne les confonde pas.

Le millet indien est le sorgho sucré, et non le maïs. « Le grain est noir, » dit Pline. Il est fauve dans le maïs ; le sorgho, au contraire, lorsqu'il est mûr, est d'un noir brillant ; sa grosseur est deux fois celle du millet. « *Amplum grano*, » dit Pline. Sa tige, ajoute-t-il, s'élève à sept pieds. Le sorgho atteint presque toujours cette hauteur ; une seule variété de maïs, dans des terrains exceptionnellement riches, y arrive quelquefois seulement. Enfin, et cette raison suffit seule, le maïs est originaire d'Amérique et non d'Orient, malgré son nom de blé de Turquie (1). Le sorgho, importé de nouveau chez nous, il n'y a pas dix ans, vient de Chine.

Cette opinion, je le sais, est combattue par Fraas, parce que, dit-il, le sorgho était connu depuis longtemps des anciens au temps de Pline; il est mentionné par Théophraste. Il est facile de

(1) C'est l'opinion émise par Aug. Saint-Hilaire qui l'a trouvé au Brésil ; adoptée par de Candolle, et suivie par tous les savants, à l'exception de M. Bonafous, auteur d'un grand ouvrage sur le maïs.

Voyez de Candolle, *Géogr. botan.*

Voyez Heyne, *de Panificio*, op. ac.

répondre. Le sorgho, dont les anciens ne savaient pas extraire le principe sucré, était une plante d'une utilité plus que secondaire. Elle avait pu être importée en Grèce au temps de Théophraste, et n'avoir pas pénétré en Italie ; elle avait même pu se perdre en Grèce, de Théophraste à Pline. Pour expliquer l'origine indienne du maïs, Fraas est obligé d'admettre que cette plante était venue par l'Asie. On peut bien adopter l'hypothèse que l'Amérique a été peuplée par des colonies asiatiques, qui ont traversé la mer au détroit de Behring; mais il me semble inadmissible que le maïs, originaire du Brésil, ait pu être rapporté par la même voie, transporté depuis l'équateur jusqu'au cercle polaire, dans une latitude de 50 degrés où il ne peut pas pousser. Nous ne croirons pas davantage qu'il ait, pour ainsi dire, sauté d'île en île d'un bord à l'autre de l'océan Pacifique, dans une étendue de trois mille lieues. Enfin, je l'ai dit, les caractères mêmes de la plante donnés par Pline s'appliquent au sorgho et non au maïs.

Pline dit que c'est un millet à gros grain ; s'il avait eu sous les yeux les grains du maïs, il aurait admiré cette grosseur plus considé-

rable que celle du blé, il aurait dit au lieu de *amplum grano, omni frumenti grano longè amplius* (1). Le millet d'Inde ne peut pas être le maïs, et si les anciens avaient pu connaître le maïs, j'aimerais mieux le retrouver dans le froment à grains d'olives de la Bactriane.

J'aurais aussi traduit *milium* par millet et *panicum* par panic. Mais, Fraas, en reconnaissant le premier pour le millet, fait du second le *sorgho*. M. Fée, au contraire, appelle le *milium*, *Panicum italicum*, le second, *Panicum miliaceum*. Fraas fait remarquer qu'on ne trouve pas aujourd'hui le *panicum italicum* en Grèce. Il n'est pas étonnant qu'en Grèce où l'agriculture n'est pas aujourd'hui florissante, le *Panicum italicum* ait disparu. Ce n'est pas que je sois de l'avis de M. Fée : j'aime mieux encore suivre ici le vieux commentateur de Théophraste, ce savant qui avait veillé sur les livres des anciens. *Milium*, dit Dodonée, c'est ce qu'en français on nomme millet ; c'est le κέγχρος des Grecs ; et il accompagne sa description d'une figure où l'on reconnaît cette crinière, cette chevelure de ro-

(1) Voyez Beckmann, *Geschichte der Erfindungen*.

seau, et, pour parler français, ce panicule du millet, bien que texte et dessin aient été imprimés en 1529.

En examinant le dessin du *Panicum*, qui, selon le même auteur, correspond à l'ἔλυμος et au μέλινος des Grecs, je reconnais sans peine un grain dont la culture devient à la mode depuis deux ou trois ans qu'il a été apporté de Chine, quoiqu'il fût connu et cultivé bien auparavant; c'est ce que nous nommons alpiste ou millet long; c'est selon Dodonée le *panicum* des Romains.

Le seigle, dont il n'est question que chez Pline, *secale*, portait aussi en Gaule le nom d'*Asia*. Lorsqu'on voit avec quel dédain le Romain traite une plante qui nourrit plus de la moitié du peuple français, on croirait qu'à Rome le pain du pauvre était délicieux; cependant il est question de pain de millet ou d'avoine, pain bien inférieur à celui de seigle. Le seigle appartenait aux pays du nord et était fort mal connu des auteurs latins. Je ne crois pas cependant qu'il fût originaire de Gaule, et le βρίζα des Grecs n'est que le seigle (1).

(1) Cette opinion est admise par Linck. *Monde primitif*, t. II, § 5.

D'après Galien, le βρίζα était originaire de Thrace et de Macédoine. Mnésithéus parle ainsi du pain fait avec cette céréale. «Lorsqu'on mange du pain de βρίζα en grande quantité, c'est aux dépens de l'estomac. L'homme qui n'y est pas habitué, en mangeât-il fort peu, sera malade ; car ce pain est lourd et d'une cuisson difficile. Mais les peuples qui habitent une contrée froide sont forcés de s'en nourrir, parce que c'est la seule céréale qui puisse résister au froid..... Lorsqu'on y est habitué, il se digère facilement. » A ces détails un peu médicaux, il est impossible de ne pas reconnaître le seigle.

L'orge était connue des Romains comme elle l'avait été des Grecs. On sait que, d'après Plutarque, ce grain était le premier dont les hommes avaient fait usage. C'était celui qu'on offrait aux dieux. Les Romains en connaissaient plusieurs variétés qui se rangeaient toutes dans l'*hordeum hexasticon*, et l'*hordeum distichon*. Une seule variété, mentionnée chez Pline, a jusqu'à ce jour excité en vain les recherches des traducteurs et des commentateurs ; c'est la variété qu'il appelle *duobus angulis*. On traduit généralement orge à deux

rangées, mais alors ce n'est que l'*hordeum distichon*, et d'ailleurs le sens d'*angulis* est un peu forcé. L'année dernière on a rapporté d'Égypte, pour être acclimatée en France, une variété qui, comme le froment, est partagée par un sillon. Les deux angles de Pline ne seraient-ils pas les deux côtés du grain? on sait, en effet, que l'orge dont parle cet auteur était originaire d'Égypte.

L'avoine, *avena*, *bromos*, était peu cultivée en Italie ; les Romains (1) l'estimaient peu et ne la distinguaient guère des plantes nuisibles au blé, ainsi que le montre le vers célèbre de Virgile :

Infelix lolium et steriles dominantur avenæ.

L'avoine appartient aux peuples germains et slaves, elle n'a aucun nom dans le sanscrit (2).

Les Romains avaient un grand nombre de céréales ; ils assignaient telle ou telle espèce à une préparation particulière. Aujourd'hui, toutes les variétés sont classées d'après cer-

(1) Dans les pays chauds, on ne peut pas faire manger d'avoine aux chevaux ; ce grain, qui leur donne de la vigueur dans les pays tempérés, les rend vicieux et indomptables sous les climats chauds.

(2) *Geogr. bot.* de Candolle, t. II ; *Origine des plantes cultivées.*

tains caractères ; chez les anciens, elles l'étaient d'après les usages. La botanique était moins en vogue que l'art culinaire chez les Romains ; chez les Grecs, eux-mêmes, nos maîtres en tant de choses, les sciences naturelles étaient encore dans l'enfance, et le génie de la classification, cette lumière qui guide l'avenir dans le passé, n'était pas encore éclos.

Aussi n'est-il pas sans difficulté d'accorder entre eux les auteurs anciens qui ont étudié les céréales avec détail. De tous les agronomes latins dont nous avons les écrits, deux seulement ont établi une classification des céréales cultivées, Columelle et Pline.

« Les premières semences et les plus utiles aux hommes, dit Columelle, sont les blés, le *riticum* et l'*adoreum*. Il y a plusieurs genres de *triticum*, mais on doit semer de préférence celui qu'on nomme *robus*. C'est le plus lourd et le plus blanc. Au second rang, est le *siligo* dont le principal avantage est de donner un pain léger. La troisième espèce est le froment trémois, ressource précieuse pour les laboureurs... C'est une variété de *Siligo*. Les autres espèces de froment sont de peu d'importance, si ce n'est pour les amateurs qui aiment

à posséder toutes les variétés ou à satisfaire un vain amour-propre. On cultive d'ordinaire quatre espèces *d'adoreum*, le *far* de Clusium, qui est d'un blanc nacré, le *far venunculum* qui est roux et celui qui est blanc, tous les deux plus pesants que le *far* de Clusium, enfin le trémois qu'on appelle *halicastrum* ; c'est le premier pour le poids et pour la qualité.»

Voici donc, d'après Columelle, la classification des blés.

- Frumentum. . .
  - Triticum. .
    - Robus.
    - Siligo..
      - Hibernum.
      - Trimestre.
    - Species supervacuæ.
  - Adoreum..
    - Far Clusinum.
    - Far venunculum. . .
      - rutilum.
      - candidum.
    - Far halicastrum.

Chez Pline, nous retrouvons la même division première : le *triticum* et le *far*. Primitivement le *far* était une pâte faite avec l'*adoreum*. Pline emploie le même mot pour désigner la plante et le mets. « En Égypte, dit-il, on fait du *far* avec l'*olyra*.» Nous avons vu ce que c'est que l'*olyra*. « Pendant trois cents ans en Italie on fit du *far* avec du blé. » Ce passage serait obscur si l'on n'avait pas la classification de Columelle. Pline,

comme son devancier, admet tacitement que l'*adoreum* ou *far adoreum*, ou simplement *far*, depuis qu'on n'adorait plus guère les dieux, est une sorte de blé. Bien loin de donner à penser que faute du blé *far* on fît de la pâte avec du froment, Pline lui-même, va nous dire que le *far* fut le blé le plus ancien de l'Italie.

Nous arrivons aux divisions secondaires. Il y a, dit-il, plusieurs espèces de *triticum*. Columelle en citait deux, le *robus* et le *siligo*. Pline ne cite pas le *robus ;* est-ce parce qu'il ne l'a pas connu ? Il le connaissait parfaitement. Mais de même que les blés changeaient de noms avec les pays, ils en changeaient aussi avec les époques. Le *triticum robus* de Columelle se distinguait par son poids et sa blancheur (*pondere et nitore*). Le *triticum italicum* de Pline se distingue par sa blancheur et son poids (*candore et pondere*). C'est ce froment qui faisait la gloire de l'Italie ; c'est ce froment que Varron trouvait incomparable en Campanie. Columelle lui donnait son nom scientifique *robus*. Pline lui donne le nom du pays dont il veut célébrer la gloire. Le mot

robus indique un agronome, le mot *Italicum* un rhéteur panégyriste de l'Italie.

Le *siligo* se retrouve chez Pline et chez Columelle. Mais Pline ne s'en tient pas là. Il énumère une partie de ces variétés que Columelle n'avait pas voulu nommer, les blés de Thrace, de Syrie, d'Égypte, les Dracontiens, les Strangiens, les Sélénusiens.

Enfin, Pline accuse son devancier de n'avoir pas distingué le blé trémois. Il a mal compris : Columelle ne dit pas qu'il n'y ait pas de blé trémois ; mais il est d'avis que ce blé est une variété de *Siligo*. Pline, au contraire, en fait une troisième espèce de *triticum*. Nous avons vu lequel des deux avait raison. Pline dit : « L'orge est le plus léger des grains, le *far* vient ensuite ; le *triticum* est le plus lourd de tous. » Lorsqu'après avoir énuméré les diverses variétés de *triticum*, il parle des blés légers, il faut entendre, je crois, les espèces de *far*. En effet, après avoir énuméré plusieurs variétés qui pèsent de vingt à vingt-cinq livres, il cite le *far* de Clusium qui en pèse quelquefois vingt-six ; c'est le plus pesant qu'il connaisse. Il ne parle pas du *far venunc ulum* dont une va-

riété est blanche et l'autre rousse. Mais ne pourrait-on pas les reconnaître dans le blé brun de Chypre, et le blé blanc d'Alexandrie, qui d'après leur poids doivent tous deux être des variétés de *far*? Enfin, la variété trémoise (*halicastrum*) devait lui être connue, puisqu'il accuse Columelle de ne l'avoir pas assez distinguée.

Il résulte donc de cet examen, que Pline et Columelle sont parfaitement d'accord sur les divisions générales, sur les genres mêmes ; la discordance ne commence qu'aux variétés, plus nombreuses chez l'un que chez l'autre. Et encore la même variété peut avoir changé de nom, de l'Espagnol au Romain, de Columelle à Pline. La seule différence importante naît de la phrase de Pline : « Il y a trois espèces de blé, le *far*, le *siligo*, le *triticum*.» Le *siligo* se trouve élevé d'un rang ; mais en voyant la facilité avec laquelle, selon Pline lui-même, le *siligo* passe au *triticum*, on ramène Pline à la classification de Columelle.

CHAPITRE IV.

DES PRÉPARATIONS DU BLÉ.

Pour les peuples modernes, le blé, c'est le pain. Le pain est le premier et trop souvent le seul aliment des populations (1). Il est la nourriture du riche et du pauvre, fait avec de la fleur ou fait avec du son. L'usage du pain n'est pas une invention moderne ; il nous a été transmis par l'antiquité. Mais les Romains tenaient date dans leurs fastes du jour où ce bienfait leur avait été donné ; ils se souvenaient d'une longue période entre le gland et le pain, pendant laquelle leurs ancêtres s'étaient nourris de céréales concassées et bouillies. Dans les derniers temps de la république, sous le règne des empereurs, les Romains étaient loin de cette simplicité première, et le raffinement somptueux des mets les plus exquis décorait les tables des Lucullus et des Othon. Mais on ne doit pas juger un peuple par ses princes. Le luxe efface tout caractère. La

(1) Voy. L'ouvrage de M. Leplay sur les populations ouvrières.

misère a plus de mémoire ; elle se console des maux présents par l'habitude du passé. Au temps d'Horace, on retrouvait encore dans la chaumière du peuple conquérant ces mets grossiers, ces bouillies qui n'avaient pas changé avec les siècles. Juvénal pouvait encore opposer à la luxueuse gourmandise de ses contemporains les *marmites* de bouillie fumante, *fumantes poltibus ollas*. Pline pouvait encore, avec l'enthousiasme d'un homme qui dînait à la table de l'empereur, chanter les louanges de la stomachique *alica*.

L'usage de ces mets préparés avec les céréales dura aussi longtemps que l'empire romain ; et c'est surtout chez les écrivains de la décadence que nous apprenons l'art de les préparer, soit parce que les cuisiniers, amenés à grands frais de l'étranger, avaient besoin d'instructions pour composer ces mets du pays, que ne manquaient jamais les anciennes matrones qui les avaient vu faire à leurs mères, soit qu'en ces temps de corruption générale, les auteurs se soient reposé les yeux en les reportant avec complaisance sur les détails, pleins de simplicité, de la vie privée de leurs pères.

Le *far* était la première et la plus simple

préparation du blé. Il a dû varier selon la perfection des instruments. Primitivement, ce n'était que du blé rôti (1) et bouilli. Alors le grain qu'on semait et celui qu'on mangeait n'avait qu'un seul nom, parce que ce n'était qu'une même chose, *far*. Plus tard, les Romains eurent des mortiers de bois, et à l'aide du pilon, découvert par un nommé Pileus, ils ôtèrent au blé (ce blé en avait besoin puisque c'était l'épeautre) la pellicule dure qui devait être fort désagréable au palais sans être utile à l'estomac (2). Quelques (3) coups de pilon

(1) D'après Heyne, *loc. cit.*, les hommes commencèrent à manger le blé, on peut le dire, en herbe, lorsque le grain était encore tendre et laiteux. Plus tard, on en vint à l'amollir dans l'eau, ou à le faire rôtir. Ce fut, selon Pline, Numa qui apprit aux Romains à torréfier le grain; et comme ce roi donnait à tout un caractère divin, il institua les *fornacalia*, c'est-à-dire les fêtes pour rôtir les grains. Dès lors, pour les usages sacrés ce fut une préparation exigée. « Non esse purum ad rem divinam, nisi tostum.» (Pline, *Hist. nat.*, XVIII, 2.

.... Flammis torrenda dedere,
Farra Ovide (II, 521.)

Voyez Goguet, *Orig. des lois, des arts et des sciences.*

(2) Sur les inconvénients de ce far grossier, voir la 3e *Dissertation* de Heyne, *de Panificio*, t. I, op. ac.

(3) Archigène dans *Aetius*, liv. IX, ch. 45, nous apprend ainsi la préparation du far : « Frumentum modico tempore aqua madefacito, indeque extractum, ac

donnés un peu fort broyèrent le grain, soit par hasard, soit que la mère de famille se fût aperçue que le grain, réduit en petits morceaux, était d'une cuisson plus facile. Ce jour-là, le repas fut meilleur, et dès lors le grain fut concassé. Les mortiers (1) se perfectionnèrent, et, petit à petit, le *far* devint farine. Primitivement, le *far* ne se faisait que d'épeautre, parce que l'épeautre était le seul grain cultivé. Mais

in pilam conjectum, veluti ptisanam e cortice repurgato ; ubi vero corticem exueris, tollito, ac in sole siccato ; deinde manibus tritum, donec penitus a cortice fuerit mundatum, crassissime molito, ita ut granum unum in quatuor aut quinque partes redigatur, et siccum asservato.

(1) A côté des mortiers se place l'invention des meules. Ce furent d'abord deux pierres qu'on frotta l'une contre l'autre. L'art de la meunerie ne fut jamais bien perfectionné chez les Romains; les moulins que l'on retrouve à Pompéï sont loin d'être parfaits. (Voy. Beguillet *Traité de la meunerie.*) Les moulins à bras furent en usage, bien avant le temps des Romains, chez les Orientaux, et les Égyptiens (Heyne, *loc. cit.*)

La *mola salsa*, qu'on offrait aux dieux, semble rappeler que l'on faisait en Italie très anciennement usage de meules ; *mola* fut d'abord du grain broyé, *fruges tusa*, qu'on offrait aux dieux après l'avoir arrosé d'eau salée ; cette céréale était du far comme l'indique Ovide. *Farra salsa.* (*Fast.* III, 285.) Avant la mouture, le grain était, comme je l'ai dit, toujours passé au feu. (Voy. Heyne, *loc. cit.*)

lorsque l'agriculture fit des progrès, le froment servit comme l'épeautre à cette préparation. C'est ainsi que le *far* changea d'origine sans changer de nom; de là naquit cette confusion qui rend si souvent douteux le texte de Pline. Tandis que l'*alica* était particulière à l'Italie, la *polenta* à la Grèce, nous voyons que l'on préparait du *far* en Égypte comme dans le Latium, et ce *far* se faisait avec l'*olyra*. *Far* était donc un nom général, d'une acception aussi large que le fut plus tard *farina*, que l'est chez nous farine. On fit aussi du *far* avec l'orge. Il est vrai qu'il ne servait pas aux hommes ; mais la recherche avec laquelle on élevait à Rome les oiseaux pour les riches, donne à penser que la nourriture de ces oiseaux était bien plus délicate que celle du pauvre ; et je ne doute pas que ce *far* arrosé de vin dont on engraissait les poulets au temps de Palladius, ne fût meilleur que le *far* d'épeautre que mangeaient les contemporains de Porsenna.

L'*alica* était une préparation italienne. Il fallait un grain spécial, une terre spéciale, un mortier spécial, un bras même spécial ; on voit tout de suite que c'était déjà un mets recherché, plutôt pour flatter la gourmandise que

pour apaiser la faim. L'*alica* était bien une sorte de *far*, mais caractérisée par l'espèce de blé et par la grosseur du grain.

La préparation de l'*alica* nous est transmise par Pline ; elle était dans son sujet. S'il nous donne tant de détails, c'est moins à cause des qualités de l'*alica* que de son origine; c'est parce qu'elle est italienne, et que Pline s'est imposé le devoir de louer l'Italie à quelque propos que ce soit. Il mêle à la couronne qu'il lui tresse, et les trophées de la guerre, et les épis de la culture, et les dons de la terre, et les faveurs du ciel. C'était encore se montrer Romain que de trouver un nouveau fleuron à cette couronne dans l'invention d'un mets délicat.

Pline distingue deux sortes d'*alica*, la véritable et la fausse.

La véritable *alica* elle-même se divisait en trois espèces. La grosseur des grains faisait la seule différence. On passait la préparation sur des tamis de différents calibres, et chaque tamis séparait une espèce. Le détail curieux des soins avec lesquels on faisait l'*alica*, la forme et la nature des mortiers, se trouvent tout au long exposés dans l'ouvrage de Pline et dans

les Géoponiques (1). Ce qui me frappe surtout, c'est qu'il entrait dans la préparation de l'*alica* un condiment qui serait fort peu du goût des modernes, une terre ; ce qui m'étonne encore davantage, c'est la susceptibilité du palais romain sur une denrée si peu savoureuse. C'était une craie blanche que l'on trouvait entre Putéoles et Naples. Il paraît qu'Auguste lui-même appréciait les rares qualités de cette craie, sans laquelle pour lui toute *alica* était impossible ; et, en prince équitable, il payait largement les plaisirs de son estomac (2).

Quelques chimistes, admirateurs de l'antiquité, ont voulu reprendre cette idée romaine, et en tirer profit au point de vue économique. Il est certaines terres qui contiennent, dit-on, beaucoup de principes nutritifs ; il est malheureux de ne pas les employer dans des pays où tant d'hommes souffrent de la faim. Malgré ce louable enthousiasme, la terre est un mets qui n'a pas prévalu en Europe. Mais il n'en est pas de même dans les autres parties du monde : les Chinois (3) ont une sorte de terre gypseuse,

(1) Pline, XVIII, 29. *Geop.* III, 7.
(2) Pline, XVIII, 29.
(3) Beguillet, loc. cit.

avec laquelle ils entretiennent leur embonpoint, le *tchekao*. Les nègres du Sénégal et de la Gambie ont aussi une marne dont ils font leurs délices. Quoi qu'il en soit, malgré leur goût pour la craie de Putéoles, les Romains l'employaient en poussière, de sorte qu'en passant sur trois tamis, l'*alica* n'en retenait pas beaucoup ; cette craie servait seulement à blanchir un peu le grain.

La fausse *alica* se faisait avec la *zea* d'Afrique ; on se servait de plâtre au lieu de craie pour la blanchir.

Une troisième espèce d'*alica*, à la portée de tous, se faisait avec toute sorte de froment : «Choisir les plus beaux grains, les rôtir dans les pots, les sécher au soleil, les passer au mortier, les blanchir avec du lait. » Il me semble d'après le texte de Pline que cette fausse *alica* portait aussi le nom de *graneum*.

Bien que l'Italie revendiquât le monopole de l'*alica*, Pline (1) est obligé d'avouer qu'il s'en fabriquait aussi en Égypte et dans l'Inde ; quelques commentateurs ont été plus loin et ont voulu retrouver l'*alica* chez les Grecs. Une

(1) Pline, XVIII. 13.

phrase d'Aétius leur donne raison : cet auteur appelle le *chondros*, *chondros alicos*. Paul d'Égine dit : L'*alix* ressemble au *chondros ;* il a de plus certaines propriétés stomachiques. Remb. Dodonée, remarquant que le *chondros* se fait avec la *zea*, l'assimile avec la première espèce d'*alica*, l'*apherema*, puisque *chondros* veut dire grain, et que l'*apherema* est un grain entier ou presque entier, dont on a enlevé l'écorce. M. Daremberg, s'appuyant sur les textes d'Athénée, d'Hippocrate et de Théophraste, montre que le *chondros* se faisait aussi bien avec le froment qu'avec l'épeautre. Il est bien d'accord avec le commentateur de Galien pour admettre que le *chondros* est ce que les anciens nommaient *alica*, mais il ne reconnaît pas avec Dodonée le *chondros* dans la grosse espèce de l'*alica* véritable. En effet, la véritable *alica* se faisait exclusivement avec la *zea semen*.

D'après les Géoponiques, on faisait bouillir les grains destinés au *chondros ;* il est à remarquer que cette première cuisson n'est indiquée chez Pline que pour l'*alica* de ménage. M. Daremberg montre que cette *alica* se faisait avec toute espèce de froment : il signale enfin

le nom de *graneum* qui répond exactement à celui de *chondros*. Je ne doute pas que le *chondros* ne représente bien en effet cette fausse *alica*.

Le *crimnon* des Grecs ressemble assez à la variété la plus fine d'*alica*. Dioscoride nous apprend qu'on le préparait avec du froment ou de l'épeautre, bien que le sens primitif fût *criblure* de l'orge. C'était, en un mot, une préparation plus ténue que le *chondros*, une sorte de farine de *zea*, c'était de l'*alica ;* mais le mot grec *crimnon* a un sens plus général que le latin *alica*.

Il en est de même de *tragos*. D'après Galien, le *tragos* se faisait exclusivement d'*olyra*, et comme l'*olyra* est une espèce d'épeautre, le *tragos* des Grecs devait ressembler à la grosse *alica*. Son mode de préparation qui nous est transmis dans les Géoponiques, l'en rapprochait beaucoup. Mais Pline nous apprend que le *tragos* se faisait aussi avec le *triticum*. C'est pourquoi l'on doit attribuer un sens plus général au mot *tragos*, ou bien en distinguer deux espèces chez les Grecs, comme les Romains avaient distingué une vraie et une fausse *alica*.

Le froment servait encore à préparer la *similago*. D'après le texte de Pline, il semble évi-

dent que la *similago* n'était autre chose que du gluten. Le pollen dont parle Pline, est la partie amylacée du froment; la *similago* était la partie azotée. Avec la *similago*, on composait à Rome des pains de différentes qualités qui correspondent à nos pains de gruau. Pline ne fait pas connaître le procédé par lequel on séparait le gluten du pollen. Je remarque avec étonnement que ce pollen avait des usages industriels; il servait à la préparation des papiers; mais ce qui met le comble à ma surprise c'est de le voir employé dans les usines de cuivre. On sait que l'amidon se change en matière sucrée. La chimie moderne a découvert que la matière sucrée décompose les sels de cuivre et isole le cuivre métallique. C'était ainsi, sans doute, que les résidus de *similago* servaient dans les usines. Si une science doit être exclusivement la gloire des temps modernes, c'est la chimie; une des plus belles découvertes de la chimie, c'est cette action du sucre *glycose* sur les sels de cuivre; et cette action était non-seulement connue, mais industriellement utilisée par les Romains, il y a dix-huit cents ans. Cette phrase de Pline doit donner à réfléchir aux novateurs, et s'ils ne

veulent pas s'écrier avec Platon : « L'imagination n'est que le souvenir, » ils doivent du moins songer au vers d'Horace :

Multa renascentur quæ jam cecidere.

Les Romains retiraient du blé une substance qu'ils appelaient *amylum*, et que nous traduisons *amidon ;* c'était une nourriture recherchée, et les gourmets reconnaissaient au goût l'espèce de blé avec laquelle on l'avait fabriquée et le pays d'où elle venait. Le mot d'amidon n'éveille pas chez les modernes l'idée d'une substance alimentaire, tandis que tout le monde mange de la fécule. Cette répugnance tient à ce que l'on a longtemps préparé l'amidon avec des grains avariés. Les anciens mettaient plus de soin dans cette préparation, et je crois qu'il ne serait pas sans intérêt d'expérimenter leurs procédés, entre autres, par exemple, de faire sécher l'amidon sur des plaques enduites de levain.

L'amidon ressemble beaucoup à la fécule que nous extrayons des pommes de terre ; la seule différence est que sous le microscope, les cellules sont plus serrées dans le blé que dans le tubercule. Lorsque les deux substances ont

été préparées de la même façon, il y a très-peu de différence au goût (1).

Nous devons aussi nous reconnaître humblement inférieurs aux Romains pour la variété, sinon pour la qualité des pains, si toutefois on traduit *panis* par pain. Mais en examinant les différentes préparations auxquelles ils donnaient ce nom, on voit que c'étaient plutôt des sortes de gâteaux, et l'on trouve difficilement chez eux cet aliment nourrissant qui est pour les peuples modernes, non pas un mets, mais le compagnon de tous les mets ; non pas une nourriture particulière, mais le corps et le fonds uniforme de toute nourriture, quelque variée qu'elle soit.

Bien que l'usage du pain fût fort ancien, puisque les anges en trouvèrent, dit-on, chez Abraham, et que l'on en servait, dans le camp des Grecs, sur la table d'Agamemnon, les Romains furent longtemps sans le connaître, et le premier pas qu'ils firent vers cet usage des peuples civilisés, fut la préparation de cette pâte qu'ils aimaient tant, et qui les fit surnommer par leurs voisins *pulmentarii*. Cette pâte

(1) Voy. L. Soubeyran, *Des différentes espèces de fécules*.

(*puls*) se mangeait bouillie dans du lait ou de l'eau avec quelques aromates, ou frite dans des poêles en fer. Je ne sache pas que les Grecs (1) aient jamais fait de ces fritures leur principale alimentation. Elles étaient, au contraire, la base de la nourriture des Celtes : chez les peuples qui ont conservé les mœurs celtiques, chez les Bretons, les gaudes ne sont autre chose que de la pâte frite. Les auteurs qui se sont occupés des origines de Rome lui ont donné pour ancêtres tous les peuples de l'Italie, quelques-uns même ont découvert dans son sang l'élément gaulois. Verra-t-on dans ce détail une preuve en faveur de cette hypothèse ?

(1) Oribase, (1, 7) donne tous les détails pour faire ces fritures, je les emprunte à la traduction de M. Daremberg : « Les fritures se font uniquement avec de l'huile ; on verse l'huile dans une poêle placée sur un feu qui ne fume pas. Quand cette huile est chaude, on verse dedans la farine de froment délayée dans beaucoup d'eau ; par la cuisson dans l'huile, cette farine se prend et s'épaissit promptement comme du fromage nouveau. Alors, les cuisiniers retournent le gâteau de façon que la partie supérieure devienne inférieure et touche à la poêle, et que la partie inférieure qui est suffisamment cuite soit ramenée à la surface de l'huile. »

Après le *puls* vint le pain ; c'était de la pâte que l'on faisait cuire au sec. On ne se servait pas de four, mais, comme l'indique le vers de Plaute cité par Pline, d'une tourtière. En effet, le pain était fait dans chaque ménage ; chaque ménage n'avait pas un four, et cette méthode de cuire le pain dut subsister dans le bas peuple jusqu'à l'établissement des boulangers.

Pline ne parle pas de la forme de ces tourtières, et de la façon de les chauffer; je crois qu'elles devaient ressembler au κλίβανος, dont M. Daremberg (1) a découvert une figure dans un manuscrit d'Oribase, que Cassiodore décrit ainsi : « *Clibanus est coquendis panibus œnei vasculi deducta rotunditas quæ sub urentibus flammis ardet intrinsecus*. C'est ce qui me semble ressortir de cette phrase de Caton : *Placentam imponito testo caldo, operito pruina insuper, et circum operito* (2).

Lorsque les boulangers s'établirent à Rome, et ce ne fut qu'au temps de la guerre de Persée, ils se servirent de fours, *fornaces ;* c'étaient les ἰπνοί des Grecs, analogues à nos fours modernes. Il est à présumer que les boulangers

(1) Voyez sur *clibanos* la note savante de M. Daremberg.
(2) Caton, RR, 76.

vendaient à leurs clients un pain préférable au pain de ménage, car ils devinrent bientôt si nombreux, que, sous Auguste, ils formèrent une corporation puissante.

Je ne m'arrêterai pas sur les différentes espèces de pain des anciens; il suffit de lire les chapitres de Caton et de Pline pour voir que c'étaient des gâteaux où la farine n'entrait guère que pour une faible partie (1). Les pains proprement dits, se divisaient en deux grandes catégories, les pains sans ferment, et les pains avec ferment.

L'usage du levain était général chez les Romains ; tantôt fait avec du millet, tantôt avec du moût de raisin, tantôt avec de la pâte gardée de la veille. Enfin, on n'ignorait pas que le meilleur levain, celui qui faisait le pain

(1) Imprimis miscere farinam amabant cum variis seminibus papaveris, sesami, lini, cum melle, vino, oleo, butyro, ovi luteo, caseo, carne, unguentis. Nec dubitamus quin, si quis hæc, quæ ab antiquariis copiose tradita sunt, curiosius excutiat, nonnulla in iis reperturus sit quibus nostræ ætatis res pistoria juvari ornarique possit. (Heyne. op. ac. *de Panificio*.)

Je m'associe au vœu de Heyne, et je recommande aux expérimentateurs la lecture attentive des passages de Caton, (RR, 74); Pline, (*Hist. nat.* XVIII), et Athénée, (D. III, 4 et seq)

le plus léger, était la levûre de bière, employée dans les Gaules. Bien que les Romains fissent, comme on le voit, usage des mêmes levains que nous, leur pain n'était pas semblable au nôtre. Il était beaucoup plus lourd, puisque, d'après un passage d'Oribase, il ne surnageait pas sur l'eau. Le seul pain qui eût cette propriété, était le pain lavé, πλυτόν, que Pline appelle aquatique. Selon M. Daremberg, ce pain aurait été connu d'Hippocrate (1), qui l'appelait τὸν τῷ χυλῷ περυρημένον. Les Romains furent longtemps sans le connaître. Au temps de Pline c'était une nouveauté que l'on devait aux Parthes. Pour le faire, « on étend la pâte avec de l'eau, de manière à le rendre léger et percé de vides comme une éponge (2). » Je reconnais là notre pain.

Pline nous apprend aussi que les grains servaient à composer des boissons. N'ayant pas les notions de la chimie sur la fermentation, il s'étonne et se plaint de ce qu'à l'aide du grain on puisse s'enivrer avec de l'eau. « Les peuples d'Occident, dit-il, savent

(1) Hipp. *Vict. rat.* II, § 43.

(2) Quoniam aqua trahitur, tenuem et spongiosa inanitate (Pline, XVIII, 27.)

aussi s'enivrer avec des boissons de grains humectés. Les procédés sont divers dans les Gaules et dans l'Espagne ; les noms sont différents, mais les effets sont les mêmes : l'Espagne a même enseigné que ces liquides pouvaient vieillir. L'Egypte aussi a essayé de faire pour son usage une boisson semblable avec des grains. Il n'est donc aucune partie du monde où l'on ne s'enivre ; car on prend les boissons dont il s'agit, pures, et sans les tempérer avec de l'eau, comme le vin; et cependant la terre semblait là n'avoir produit que des grains. Funeste industrie du vice ! on a trouvé moyen de rendre l'eau même enivrante (1). » Les céréales n'encoururent jamais ce reproche à Rome ; les Italiens étaient trop fiers de leurs vignes, et ne se débauchaient jamais qu'avec du vin fait de raisins.

(1) Pline, XIV, 29.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE V.

DES ORIGINES DE L'AGRICULTURE ROMAINE.

On ne saurait mieux comparer Rome qu'à une de ces assemblées où chaque province envoie son député chargé de représenter ses droits, ses intérêts et ses besoins : d'abord cette assemblée n'agit que comme mandataire ; elle n'a d'autre pouvoir que celui qu'on lui a confié ; mais bientôt par le pouvoir des autres elle s'en arroge un qui lui est propre. Elle gouverne, elle opprime même ceux à qui elle doit et son existence et son autorité.

Chaque peuple de l'Italie fut représenté à Rome et par Rome ; Rome, dans le commencement, ne fut que l'élite ou plutôt le rebut de toutes les nations de l'Italie. Chacun apporta fidèlement les mœurs, les institutions du peuple qu'il quittait ; et du mélange de ces coutumes souvent opposées, de ces arts souvent contraires, de ces besoins souvent incompatibles.

sortit le génie romain. Chacun mit à la masse commune ; il est bien difficile après vingt-cinq siècles de refaire la part de chacun. Rome est à la fois Latine, Grecque et Etrusque : Latine et Grecque d'abord. L'Etrurie n'y fut représentée que plus tard, et l'histoire garde souvenir de l'établissement à Rome de plusieurs colonies personnifiées dans Lucumon et Porsenna (1).

En entrant dans cette communauté, les Latins apportèrent pour dot un javelot, présent de leur père et leur dieu Mavors, Mamers. Les prêtres saliens et arvales célébraient par des chants et des danses ce dieu de la guerre et de la mort. Les Latins donnèrent à Rome ces instincts belliqueux que l'histoire attribue au premier roi, cette ambition que Rome combattit plus tard dans ses frères les Samnites :

Debellare superbos,

telle fut sa devise.

D'où venaient ces Latins? C'était un rameau indo-germanique, comme l'atteste la langue, « ce monument le plus important de l'histoire. » « L'idiome (2) du Latium, dit M. Michelet, se lie au sanscrit comme à sa

(1) Voy. Niebuhr, *Hist. Rom.*

(2) M. Michelet, *Hist. Rom.*

souche, au grec comme au rameau le plus plus voisin, à l'allemand et au slave par une parenté plus éloignée. »

Les Latins, qui se croyaient autochthones, étaient en Italie antérieurs aux Pélasges. Les Pélasges, peuple peu dominateur, ne les dédétruisirent pas, mais se mélangèrent avec eux; l'étranger Enée ravit Lavinie à son fiancé Turnus.

A côté de Mavors les Latins adoraient des dieux plus pacifiques, apportés peut-être par les Pélasges, dont le premier était Saturnus Ops; c'était le dieu des cultivateurs. Devons-nous conclure de là que Rome dut son agriculture comme son courage, aux Latins? Je ne crois pas qu'on puisse leur rapporter cette sagesse agricole dont les Romains se sont fait honneur. Sortis du rameau indo-germanique, les Latins eurent nécessairement les goûts, les besoins et les arts de la vie sociale; ils cultivèrent le sol, et en cela les Romains les imitèrent; mais les maximes agricoles, les préceptes pratiques, les modes de culture ne vinrent pas du Latium; Caton n'est pas le représentant du vieux génie latin, mais du vieux génie romain; qu'il doive sa rudesse, sa dureté

envers les esclaves au cruel Mavors, je le veux bien ; sa sagesse, il la doit à d'autres ; il la doit sans le savoir à ce peuple qu'il détestait parce qu'il ne connaissait que ses vices, à ce peuple qui a été pour l'Occident la source de toute sagesse, et la lumière de toute civilisation.

C'est aux Grecs que Rome dut son agriculture ; on n'a pas eu, je crois, moins tort de l'attribuer aux Etrusques qu'aux Latins; parce qu'on trouve (1) chez eux ce même amour, ce même respect de la terre que chez les Romains, ce n'est pas une raison pour dire que les pratiques agricoles des Romains soient venues d'Etrurie. Les Etrusques étaient des Pélasges ; les Pélasges étaient un peuple industrieux et agriculteur, et l'on peut bien dire que la cité et la société étrusques sortirent du sillon, sans que pour cela l'agriculture romaine soit pélasgo-étrusque. Les Pélasges étaient pères des Grecs comme des Etrusques; ce fut d'eux que vinrent aux deux peuples le goût et la nécessité de cultiver les champs ; mais alors qu'ils envahirent l'Italie, leur agriculture était grossière

(1) Muller, *Etrusques*.

comme leurs monuments ; ils n'apportèrent que des germes qui se développèrent sur une autre terre, sous un autre ciel. Les germes semblables laissés par eux en Grèce y poussèrent aussi ; mais sous un autre climat, ils portèrent d'autres fruits. A Rome nous retrouvons, dès les commencements, une agriculture perfectionnée dont tous les procédés sont les mêmes que ceux des Grecs. Enfin la langue romaine nous donne, comme le fait remarquer Niebuhr (1), une preuve évidente de cette origine, puisque tous les mots qui ont rapport à l'agriculture viennent exclusivement du grec.

Les colonies grecques de l'Italie méridionale étaient florissantes au temps où Rome fut fondée ; elles avaient apporté les usages de la Grèce, et les fertiles campagnes du sud de l'Italie étaient plus favorables au développement de l'agriculture que les terrains sablonneux de l'Attique ; les nouveaux peuples le comprirent et surent en profiter. Ils semèrent du blé et récoltèrent de riches moissons ; ils ne conservèrent le chêne à glands comestibles que comme un témoignage vivant de leur origine (2).

(1) Niebuhr, *Hist. Rom.*
(2) Reynier, *Econ. pol. des Grecs.*

Ce fut peut-être d'une de ces villes pleines d'artisans, qu'au milieu d'une discorde ou d'une grève partirent les premiers habitants du Palatin.

Il est peu question, dans l'histoire, de l'agriculture des Grecs ; l'agriculture romaine est célèbre. Nous trouvons encore ici une preuve de ce privilége que la Providence semble avoir accordé aux Romains, de profiter de l'expérience, et de tirer gloire des découvertes d'autrui.

Je ne sais pourquoi Montesquieu (1) a refusé aux Grecs le titre d'agriculteurs.

«L'agriculture, dit-il, était encore une profession servile, et ordinairement c'était quelque peuple vaincu qui l'exerçait... On ne voulait pas que les citoyens travaillassent au commerce, à l'agriculture ni aux arts.»

Nous pourrions lui opposer les écrits de quelques agronomes ; quelques-uns seulement ont survécu, mais le nombre immense de ceux qui ont péri est à lui seul une preuve suffisante de l'importance attachée par les Grecs à l'agriculture : Reynier (2) en compte soixante-

(1) Montesquieu, *Esprit des Lois*, IV, 8.
(2) Reynier, *Econ. pol. des Grecs.*

neuf. Mais les agronomes ne sont pas seuls, et les hommes les plus éminents, les politiques les plus consommés, à la fois écrivains illustres, se servirent de leur influence et de leur éloquence pour défendre l'agriculture. Écoutons les paroles que Xénophon met dans la bouche de Socrate : « Même les plus heureux des mortels ne peuvent se passer de l'agriculture. En effet, les soins qu'on lui donne, en procurant des plaisirs purs, augmentent l'aisance, fortifient le corps et mettent en état de remplir les devoirs de l'homme libre.

. . . . . Est-il un art qui forme mieux à courir, à sauter, à lancer le javelot, qui enrichisse plus ceux qui en font profession, qui offre à l'amateur plus de charmes touchants. Vous paraissez : aussitôt, vous tendant les bras, elle vous offre ses trésors et vous invite à choisir...

L'agriculture nous apprend encore à nous aider réciproquement ; car il faut des hommes pour marcher à l'ennemi ; c'est avec des hommes que la terre se cultive... On a dit une grande vérité : que l'agriculture est la mère et la nourrice des autres arts (1). »

(1) Xénophon, *Econom.* ch V.

Aristote, dans ses *Politiques*, établit que la meilleure des républiques serait uniquement composée d'agriculteurs (1). Aristote fut le maître de Théophraste.

Voulons-nous des preuves littéraires? Interrogeons la langue grecque. « Les proverbes, dit Reynier (2), cette sagesse du peuple dans toutes les nations et dans toutes les classes de la société, naissent des occupations qui occupent le plus habituellement la pensée. Un commerçant les tire du commerce; un légiste, de la jurisprudence; un guerrier, de la vie militaire. Chez les Grecs, un très-grand nombre était empruntée des occupations rurales. Ainsi, pour dire d'un homme qu'il était inepte, ils disaient qu'il n'avait pas de soc; en effet, une charrue sans soc ne peut pas pénétrer. Pour dire qu'un homme faisait beaucoup de travail pour peu de résultat, ils disaient qu'il battait beaucoup de paille pour peu de grains. L'échalas a trompé la vigne, disaient-ils aussi. »

Nous pouvons donc conclure que les Grecs ont été essentiellement agriculteurs, et que cette agriculture a été assez florissante et assez

(1) Arist., *Polit.*, VI, 4.
(2) Reyn., *loc. cit.*

belle pour être la mère de l'agriculture romaine. Cherchons maintenant les traits de ressemblance qui indiquent cette parenté, l'analogie d'habitudes (1) et de pratiques qui rend toute autre filiation impossible.

Le morcellement de la propriété a été commun aux deux peuples ; ce n'est point ici le lieu de nous occuper si ce mode d'aménagement est favorable ou non à l'agriculture. Mais il nous importe de constater que cette parcimonie des législateurs dans la distribution de la terre se retrouve en Grèce et à Rome au commencement, de même que l'oubli de ces sages institutions amena plus tard dans ces deux pays la ruine de l'agriculture et la décadence des peuples.

Les législateurs de la Grèce ont cherché la petite division de la propriété. Romulus ne donna que deux jugères à chaque citoyen. Ce partage, il est vrai, a paru si insuffisant qu'on a refusé d'y croire comme à tant d'autres fables débitées sur ce héros.

Aux plus beaux jours d'Athènes, Alcibiade avait d'immenses propriétés dont il s'enor-

(1) Voy. Reynier, *loc. cit.*

gueillissait, malgré les critiques de Socrate. Et peu de temps après, ces grandes fortunes étaient si communes, qu'une propriété de 40 stades de tour passait pour peu considérable.

A Rome, une terre de deux cents arpents est un petit patrimoine au temps de Varron, et la fortune de Cicéron, dont on pouvait compter les villas, était bien modeste et n'eût pas suffi à Hortensius.

Dans les deux pays, cette tendance funeste augmenta, et Plutarque nous apprend que dans les derniers temps de la république de Sparte, un très-petit nombre de citoyens seulement possédait la terre. En était-il autrement à Rome quand périt la république ?

Les Grecs surveillaient eux-mêmes leurs propriétés ; ils faisaient exécuter les travaux par des esclaves, dont le plus habile dirigeait les opérations agricoles ; ils employaient aussi, au moment des récoltes, des hommes libres, lorsque leurs esclaves étaient insuffisants.

A Rome, c'était le même système ; le propriétaire veillait à sa culture ; il dirigeait lui-même ses esclaves ; plus tard, lorsqu'il fut retenu à la ville par les affaires publiques, il mit

à sa place un homme à qui il confiait ses droits ; c'était le *villicus*, homme libre, qui vivait de la terre qu'il administrait, et qui rendait des comptes à son maître ; c'était un régisseur. Les hommes libres travaillaient aussi à la terre pour le compte d'autrui ; les uns moyennant un simple salaire en argent, et le prix de la journée était fixé selon la nature des travaux ; c'étaient les mercenaires ; les autres n'avaient pas de paye, mais une partie des revenus de la ferme ; c'étaient les colons partiaires, qui ont survécu à la ruine des Romains dans nos métayers modernes ; pauvres alors comme aujourd'hui, n'ayant reçu de leurs parents que le jour et ne donnant pas autre chose à leurs enfants, cherchant à vivre et non pas à gagner, sobres autant qu'actifs, et, il faut le dire, aussi inintelligents que patients. Ils travaillent comme les abeilles, et ils savent que le miel n'est pas pour eux ; ils font tout par instinct et rien par raisonnement ; ils font ce qu'ils ont vu faire à leurs pères, et ils regardent indistinctement tout ce qui est nouveau comme mauvais.

Les anciens avaient des idées très-imparfaites sur la nourriture des plantes, et il faut

avouer que les modernes ont encore beaucoup à faire dans cette étude. Ils croyaient que c'était la terre qui nourrissait la plante. Aussi, Grecs et Romains, ont-ils tous examiné avec grand soin, au commencement des ouvrages agronomiques, les différentes espèces de terre, ont-ils étudié les semences qui conviennent à chacune. Mais l'analyse chimique manquait aux uns et aux autres , et ils ne distinguaient les sols que par la légèreté, le goût, la couleur ou l'odeur.

Les Romains donnaient un grand nombre de labours à leurs terres ; ils n'en donnaient pas moins de trois, et quelquefois plus, comme l'attestent Caton, Varron et Columelle. Il est vrai que leurs charrues n'étaient que des araires, et qu'ils suppléaient à la force de l'instrument par la multiplicité des labours ; et cependant ils n'arrivèrent jamais à retourner le sol comme nous le faisons en une seule fois avec ces charrues qui ont reçu le nom expressif et vrai de *fouilleuses*, et qui vont pour ainsi dire chercher dans les couches profondes de la terre les éléments vivifiants qui s'y sont accumulés en réserve pendant que la précédente récolte épuisait les richesses de la surface. Les Grecs,

par la même cause, avaient la même coutume que les Romains, et Hésiode nous apprend que Cérès donna le jour à Plutus dans un champ labouré trois fois. Cette allégorie ressemble bien à la fable étrusque du génie Tagès qui sortit du sillon tracé par un laboureur de Tarquinies ; pour les Grecs comme pour les Étrusques, c'est un héritage de leurs ancêtres communs.

On sarclait le blé en Grèce comme en Italie ; c'est un usage que l'Italie reçut nécessairement de la Grèce, et que ne connurent jamais ni les peuples Celtes, ni même les Pélasges pour ainsi dire ces premiers Grecs. Mais les mœurs des deux pays mirent une différence dans le mode de sarclage. A Rome, les femmes vivaient dans la retraite ; elles étaient pour ainsi dire cloîtrées ; en Grèce, elles étaient plus libres ; en Italie, les paysannes ne s'occupaient guère que de l'intérieur de la ferme ; en Grèce, elles prenaient part aux travaux des champs. Aussi, tandis que les Romains employaient des esclaves au sarclage, les Grecs employaient des femmes salariées.

Il n'y a pas jusqu'au battage du blé qui ne soit venu de Grèce ; ce mode pittoresque et

prodigue de faire fouler aux animaux les épis, les Romains n'en étaient pas les auteurs : Hésiode, Homère, Théocrite, Xénophon attestent qu'il était usité chez les Grecs. Chez les deux peuples, les troupeaux étaient rarement dans les étables ; on les laissait toute l'année dans les pâturages ; la paille était inutile comme litière, et comme nourriture, on l'abandonnait dans les champs comme engrais. Les anciens avaient besoin de bien moins vastes greniers ; ils n'avaient à serrer que le grain ; ils ne le rapportaient des champs que nettoyé et vanné avec un van d'osier ; le van, objet de culte et de mystère chez les Grecs, appelé *mystica* par Virgile.

Enfin Reynier nous apprend que chez les Grecs comme chez les Romains, l'usage des gruaux et des pâtes précéda l'emploi du pain fermenté. Et, si l'on en croit Athénée, les pensionnaires du Prytanée n'avaient du pain que les jours de fête ; ils mangeaient de la pâte les autres jours.

Si nous quittons un instant la culture des céréales, nous retrouvons la même conformité dans les autres travaux des champs.

Les Romains empruntèrent aux Grecs l'u-

sage de suppléer au manque d'engrais par des légumineuses comme la fève et le lupin.

Le cytise était cultivé en Grèce comme fourrage ; il était apprécié aussi en Italie si l'on en croit Pline (1) qui, du reste, dans l'éloge qu'il en fait, copie Aristomachus.

L'art de greffer les arbres était connu de Théophraste (2). Pline et Columelle ne donnent que des procédés nouveaux.

Le mode d'assolement fut le même chez les deux peuples. Une idée fausse, née chez les Grecs, prévalut aussi chez les Romains. Les agriculteurs crurent qu'après le travail la terre avait besoin de repos comme un être humain, et de cette compassion sortit le mode des jachères. La chimie, cette science moderne, a démontré que toutes les plantes ne demandent pas à la terre les mêmes aliments, et que, lorsque la nourrice est épuisée pour l'une, elle est encore riche pour l'autre. Grâce à cette connaissance, on soumet la terre à des cultures méthodiquement variées ; et lorsqu'elle est fatiguée d'avoir porté les céréales, la nourriture de l'homme, elle se repose en se couvrant de frais herbages

(1) Pline, H. N. XIII, 47.
(2) Theoph., *Hist. Plant.* II, 3.

pour la pâture des troupeaux. D'ailleurs les anciens ne tenaient pas compte des mauvaises herbes qui croissent dans les jachères; le repos n'était, à proprement parler, qu'une fatigue inutile. Cette fâcheuse pratique a été suivie par les Grecs et par les Romains ; et même elle ne s'est pas éteinte avec eux, puisque dans notre pays de France, si plein de l'influence romaine, elle s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

Les instruments agricoles furent à peu près les mêmes en Italie et Grèce. La charrue décrite par Hésiode était celle dont on se servait au temps de Virgile. Mongez, dans deux excellents mémoires, a discuté et établi les formes de ces instruments, et il nous semble résulter de ces études, que les instruments romains n'étaient que les instruments grecs modifiés quelquefois à cause de la nature du sol.

Nous avons vu que la plupart, je ne dirai pas seulement des espèces, mais des variétés de céréales étaient les mêmes chez Théophraste et chez Pline. L'Italie devait encore à la Grèce les deux autres principaux éléments de sa culture, l'olivier et la vigne.

La législation agricole des Romains emprunta aussi beaucoup à la législation des Grecs. La protection accordée aux agriculteurs, les édits sévères qui veillaient sur les champs, et aussi les mesures insensées sur l'alimentation publique, tout vint de Grèce. Et dans les deux pays, l'agriculture suivit la même marche ; dans les deux pays elle dut sa prospérité à ce que les hommes éminents ne la négligèrent pas; dans les deux pays elle tomba, dès qu'elle fut laissée à des mains serviles ou mercenaires. C'est que l'agriculture est une science, il lui faut de l'intelligence ; c'est presque un culte, il lui faut de fervents ministres; elle reçoit pour offrande du travail, et pour hommage des vertus.

CHAPITRE VI.

PREMIÈRE AGRICULTURE DE ROME. MORCELLEMENT DES TERRES.

L'histoire ethnologique de l'Italie explique et peint les premiers temps de Rome. Ici ce sont les Pélasges, puissants et industrieux constructeurs de cités ; là leurs enfants, les Etrusques, prêtres de la nature, pasteurs et commerçants ; ici les Latins, guerriers, conquérants et dominateurs ; là les Grecs, artistes, agriculteurs et philosophes. Que de peuples sur le sol étroit de l'Italie ! Quel petit espace revient à chacun ! Ce n'est plus une terre sauvage qui demande des habitants ; ce sont les hommes qui réclament la terre pour vivre, qui la défendent par la guerre et qui l'achètent par le sang. Rome ne naît pas sur une terre déserte ; elle surgit au milieu des sociétés déjà florissantes, de peuples déjà civilisés.

Dans les immenses espaces non peuplés de l'Amérique, les tribus qui font de la guerre leur seul travail, peuvent trouver dans ces forêts si pauvres en hommes, si riches en ani-

maux, une nourriture grossière, et les guerriers peuvent mépriser l'agriculture. Il n'en fut pas de même en Italie. Supposons que les premiers Romains d'origine indo-germanique, et par là éminemment sociables, par une anomalie sans exemple, aient voulu adopter les instincts ou les habitudes d'un autre rameau humain, n'avoir pas de patrie, transporter leurs tentes, et récolter sans semer, n'auraient-ils pas été anéantis par leurs voisins? Ils auraient été regardés, non comme des ennemis à combattre, mais comme des brigands à exterminer; ils auraient été traqués dans les bois comme des bêtes farouches; c'eût été l'Italie entière qui se serait levée contre eux. En a-t-il été ainsi? L'histoire de la nymphe Egérie n'est pas plus invraisemblable que ce développement subit de la puissance romaine qui mit Romulus en état de défendre, contre tous les voisins ligués, la ville qu'il avait fondée quinze ans auparavant. On peut bien croire avec Tite-Live (1) que cette ligue eut lieu, et que le peuple romain personnifié en Romulus, triompha par son courage. Mais alors Rome avait déjà

(1) Tite-Live, I, 11.

grandi, elle était déjà vieille en Italie; on l'avait respectée parce qu'on ne la craignait pas. Or cette ville, dont l'origine se perd dans la fable, avait les mêmes coutumes, les mêmes mœurs, le même genre de vie que les villes voisines. Ce fut même cette similitude parfaite qui fit son triomphe, parce que les vaincus retrouvaient à Rome les mêmes traditions, les mêmes usages, et la même langue que dans leur patrie. Et cette habileté, cette sagacité d'assimilation qu'admirent tant les historiens ne commença pas seulement dans les heureux temps de la république; elle commença avec Rome, elle fonda Rome, elle la créa; et c'est ainsi que peut s'expliquer logiquement et historiquement cet asile (1) ouvert par Romulus à tous les peuples de l'Italie.

Rome fut et par instinct et par nécessité essentiellement agricole.

La religion et la langue, ces deux plus fidèles miroirs des peuples, nous en ont conservé la preuve. Quels sont les dieux honorés à Rome? Saturne (2), le gardien des fruits et le père de

(1) Tite-Live, I, 8.

(2) On adora Saturne sous le nom de *Sterculius*. (Marivault, *Précis de l'Histoire de l'agriculture*.)

Jupiter, patron du Capitole ; Seia (1), la déesse de la semence ; Segesta, la mère des moissons ; et ces divinités toute romaines, aussi immobiles que Rome, les Termes (2), ces gardiens des champs. Les Romains, souvent peu scrupuleux envers leurs dieux, conservaient pour ces divinités secondaires un superstitieux respect, comme l'on voit encore aujourd'hui leurs descendants, enfants d'une religion nouvelle, substituer à leur piété une dévotion aveugle pour une madone ou pour une croix qui protége leurs campagnes.

Hercule (3) reçoit aussi les prières et les sacrifices. Pourquoi ? Écoutons Virgile. Le divin fils de Jupiter a terrassé le brigand Cacus, ce ravisseur de troupeaux. Tous ses voisins tremblaient à la vue de ce monstre. Tous souffraient de ses rapines. Ici Hercule n'est pas honoré comme Dieu, ainsi qu'en Grèce, mais comme vengeur ; c'est un culte de reconnaissance, parce qu'il a délivré l'agriculture d'un fléau

(1) Hos Deos tum maxime noverant. Seiamque a serendo Segestamque a segetibus appellabant. Pline XVIII, 2.

(2) Is (Numa) instituit religiosas (ferias) terminis agrorum.

(3) Tite-Live, I, 7.

qui la désolait, parce qu'il a rendu la sécurité aux campagnes. Et ce culte non interrompu se rajeunissait au temps d'Auguste par les poétiques légendes de Virgile. Janus avait été élevé au rang des dieux, non à cause de ses exploits, mais parce qu'il avait fait jouir ses sujets des trésors de la paix. Le Latium avait goûté sous lui les douceurs de l'âge d'or, où la terre donnait sans fatigue ses fruits à ses habitants. Chacun des travaux de l'agriculture avait son dieu qui y présidait. Nous savons les noms de ceux qu'invoquait à Rome le flamine de la *dea Dia*, la Cérès italique (1).

Quelles étaient les cérémonies religieuses? Je passe sur mille détails. Mais qu'offraient les Romains aux dieux? Quelquefois les dépouilles de leurs ennemis, mais le plus souvent les produits de l'agriculture. Les généraux offraient des hécatombes, des taureaux aux couleurs sacrées, des brebis à la laine mystérieuse ; mais le paysan, mais le pauvre portait sur les autels de gazon des fruits ou un gâteau fait avec la

(1) Vervactor, reparator, abarator, imporcitor, insitor, occator, sarritor, subruncator, messor, convector, conditor, promitor.

Voy. Tite-Live, I, 7.

fine fleur du blé (1). Le plus beau froment tirait son nom de son usage sacré; l'*adoreum* servait à adorer les dieux. En est-il de même chez les peuples qui ne vivent pas de l'agriculture? Les hommes profondément dégradés honorent leurs fétiches avec des danses, des cris et des feux ; les barbares croient les adorer en les abreuvant de sang humain; les guerriers leur offrent les dépouilles et souvent les trophées sanglants de leurs ennemis. Mais chez tous ceux où les cérémonies religieuses empruntent à la terre la pâture des dieux, quelle que soit la race, quel que soit le temps, quel que soit le pays, on trouve une agriculture avancée. La Chine (2), où l'empereur laboure de ses mains une fois l'an, est peut-être le pays le mieux cultivé du monde.

Le même usage se retrouva chez le seul peuple agriculteur de l'Amérique, chez les Péruviens, où les fils du soleil cultivaient eux-

(1) Numa instituit Deos fruge colere, et mola salsa supplicare. Pline, *Hist. nat.* XVIII, 2.

(2) L'empereur de Chine, au dire des missionnaires, sème le jour de la cérémonie du labourage les cinq espèces de blé qui sont sensées les plus nécessaires aux habitants de son empire, le froment, le riz, la fève, le millet

mêmes leurs champs (1). Nulle part, les cérémonies religieuses n'empruntèrent plus à l'agriculture que chez les Romains.

« La série des travaux annuels de la culture forme une sorte d'épopée religieuse dont le dénoûment est la miraculeuse résurrection du grain. Ce miracle avait saisi vivement l'imagination des premiers hommes. L'agriculture était, à leurs yeux, la lutte de l'homme

et une autre espèce de mil qu'on appelle cao-leang (Marivault, *Précis de l'Histoire de l'Agriculture.*)

(1) Après avoir creusé des canaux, les Péruviens aplanissaient les champs, afin que ceux-ci fussent mieux arrosés. Pour niveler la superficie des tertres dont le terroir était bon, ils construisaient des plates-formes en élevant et en disposant les terres par étages au moyen de murs. Les incas prenaient tant de soin d'augmenter le nombre des terres labourables qu'en divers endroits ils faisaient venir un canal de quinze ou vingt lieues pour l'irrigation de fort petits champs; elles étaient arrosées et fumées avec tant de soin qu'elles produisaient toujours. (*Hist. du Pérou*, par l'Inca Garcillasso de la Vega.)

« J'ai cru, dirai-je avec Marivault, rester dans mon sujet en retraçant les usages qui existaient en Amérique, lors de sa découverte, par les Espagnols. Ils peuvent servir à représenter ce qu'ils étaient il y a quelque mille ans dans les parties de notre globe les plus anciennement connues et habitées. »

contre la terre dans un champ marqué par les dieux (1). »

La langue latine est d'accord avec la religion. Un grand nombre des images est tiré des travaux agricoles. Je sais que beaucoup lui venaient de la langue grecque ; nous ne devons pas nous en étonner. Un seul exemple tiendra lieu de tous. La langue latine n'a qu'un seul mot pour dire habiter, cultiver et honorer, *colere*. Ainsi, il n'était pas permis d'être en un lieu de la terre sans demander à cette terre la nourriture de chaque jour, sans l'obtenir par le travail. Cet acte était regardé comme l'accomplissement à la fois d'un devoir social et d'un devoir religieux ; et ce pain, obtenu à la sueur du front, était chez ce peuple primitif et sage un hommage à la Divinité.

Ajoutons-nous foi, comme les siècles passés, à cette histoire romaine que nous ont léguée Denys d'Halicarnasse, Tite-Live et Plutarque, à cette histoire qui a servi de sujet aux méditations philosophiques de Montesquieu, nous retrouvons dans le peuple naissant, un peuple

(1) Michelet, loc. cit.

agricole; dans les rois, des princes amis de l'agriculture.

L'enceinte de la ville fut tracée avec une charrue; cette charrue, au dire de Caton (1), était attelée d'une vache et d'un taureau. Caton ajoute même que le fondateur de la ville levait le soc et interrompait le sillon aux endroits où devaient être les portes. Nous voyons dans cette cérémonie une utile instruction : l'agriculture est la mère de tous les états ; elle est sacrée pour tous, et le pied des hommes ne doit point fouler ses sillons.

Romulus institua les prêtres Arvales (2) dès les premières années de son règne. Couronnés d'épis, ils offraient aux dieux les prémices de la terre, et ils leur demandaient des récoltes abondantes. Ce collége (3) qui, dans un temps plus civilisé, conserva sa rudesse sauvage, comme cachet de son antiquité, fut une des premières, sinon la première institution religieuse de Rome. Romulus, dit la tradition,

(1) Caton, *Ap. Isid.* XV, 2.

Qui urbem novam condet, tauro et vacca aret ; ubi araverit, murum faciat ; ubi portam vult esse, aratrum sustollat et portet, et portam vocet.

(2) Arvorum sacerdotes, Pline, XVIII, 2.

(3) Voy. Marivault, *loc. cit.*

n'était pas d'une dévotion fervente ; on peut dire qu'il n'était religieux que par politique. L'institution des Arvales témoigne de la haute importance de l'agriculture lorsqu'il régnait.

Saturne était le dieu le plus honoré des Romains. Dans son temple étaient déposés le trésor et les archives. Plutarque (1) recherche la cause de cette confiance envers ce Dieu qui n'était pas le mieux famé de l'Olympe. Il l'a bientôt trouvée : « Pour ce que c'est luy qui a inventé les fruicts et introduit le labourage de la terre. »

La terre n'a de valeur qu'autant qu'on la cultive. Les peuples pasteurs ou chasseurs n'ont pas de propriétés. Lorsque nous voyons Romulus, le premier roi de Rome d'après l'histoire, fixer l'étendue des propriétés, être obligé, dès la naissance du peuple romain, de mettre des bornes au désir de posséder la terre, même avant d'avoir mis des termes aux champs (2), ne devons-nous pas en conclure que l'exercice

(1) Plutarque, *Quæst. Rom.*

(2) Juvénal, XVI.

Tandem pro multis vi jugera bina dabantur
Vulneribus ; merces hæc sanguinis atque laboris.

de l'agriculture était général? Lorsque nous voyons l'exiguïté des champs qu'il accorde à chacun, ne devons-nous pas penser que l'agriculture devait être bien parfaite, pour qu'un si petit espace pût nourrir son propriétaire?

Je ne veux pas multiplier des exemples pris dans une histoire à laquelle notre siècle ne croit plus ; mais pour ceux qui regardent l'ouvrage de Tite-Live comme un recueil de légendes, et l'histoire des premiers rois comme une mythologie inventée par les Grecs , la raison donne une preuve non moins évidente de cette ancienneté de l'agriculture romaine.

Comment se fonde une ville ? Quels sont les commencements d'un peuple ? Une dissension s'élève dans une cité. Les deux partis en viennent aux mains. Les vaincus sont bannis ; ils prennent à la hâte leurs outils et leurs armes ; ils sortent de la ville. Ils sont en grand nombre ; ils sont pauvres ; les villes voisines regorgent déjà de population : elles refusent de s'ouvrir à eux ; ils marchent, et ils arrivent à travers les bois, sur un sol humide, marécageux , du sein duquel s'élèvent quelques collines ; nulles traces d'habitations, de culture ; fatigués d'errer, ils s'arrêtent. Mais chez eux, ces hommes

avaient des maisons ; ils avaient un chef, ils avaient des lois ; ils se sont révoltés, non contre le principe de l'autorité, mais contre l'autorité qui les opprimait : ils choisissent un chef, non pas d'un commun accord, car il semble écrit que le pouvoir doive s'acheter au prix du sang ; quelques-uns, par leur mort, sanctionnent le choix des vivants. Ces hommes, tout à coup transportés dans un pays sauvage, sont arrachés d'une souche civilisée ; ils sentent ces deux besoins innés au cœur de l'homme, que la civilisation y développe encore, la famille et la propriété. Le chef (1) partage les terres qui peuvent être cultivées ; le reste, marécages et bois, est, comme par le passé, la propriété de tous parce qu'il n'appartient à personne. Ils enlèvent ou ils séduisent les filles de leurs voisins, et ils contractent des unions qu'excuse la nécessité et que sanctifient les enfants (2). Peu à peu ils reconstruisent dans ce nouveau pays l'édi-

(1) « Romulus, dit Marivault, après avoir réservé une partie pour le culte des dieux, une autre pour le domaine royal, et les besoins de l'Etat, donna à chaque citoyen en partage deux *jugera*. L'exiguïté de ces possessions ne laissait à leur propriétaire aucun superflu. » Voy. Denis d'Halicarnasse.

(2) Tite-Live, I, 9.

fice de leur patrie ; ville, maison, porte, champ, ils refont ce qu'ils ont quitté ; et le nouveau peuple commence. En partant, ils ont pris à la hâte quelques provisions pour le voyage ; ils soustraient à leur faim quelques grains de blé recueillis dans le champ de leurs pères. Ils remuent un coin de terre ; chaque motte est brisée, chaque pierre est rejetée ; ils sèment ce grain précieux ; ils le regardent croître avec amour ; s'il souffre de la sécheresse, ils l'arrosent ; s'il se rouille par l'humidité, ils font écouler les eaux : en un mot, par des soins continus ils préparent la plus belle récolte que portera jamais cette terre. Et ces hommes grossiers, et souvent criminels, rejetés par leurs cités, redeviennent vertueux, corrigés par le malheur et purifiés par le souvenir.

Mais, lorsque la moisson mûrit, ils entendent un cri d'alarme ; les voisins viennent la leur ravir ; ils ont travaillé par instinct comme l'abeille ; comme elle, ils défendent la ruche, et ils tombent sur leur champ arrosé de leur sueur, comme l'abeille qui a brisé son dard va périr vers le rayon qu'elle a rempli de miel ; mais ils sont nombreux, courageux, désespérés ; ils sont vainqueurs, et alors ils

enlèvent aux vaincus ce que ceux-ci voulaient leur enlever, et le butin qu'ils choisissent c'est du blé, ce sont des outils d'agriculture, des bestiaux. Ils prennent des terres et agrandissent leurs champs. « Romulus et ses successeurs, dit Montesquieu, furent presque toujours en guerre avec leurs voisins pour avoir des citoyens, des femmes ou des terres ; ils revenaient dans la ville avec les dépouilles des peuples vaincus ; c'étaient des gerbes de blé et des troupeaux. » Leur famille s'accroît et grandit ; les enfants aident les hommes à cultiver ce champ plus vaste ; la femme partage le labeur du chef de famille ; chaque maison est devenue plus riche ; elle a acquis de la terre et des bras. « Dans toutes les contrées (1), les premiers chefs des nations furent des pasteurs ou des cultivateurs entreprenants, que la nécessité de défendre les populations qui s'attachaient à leur sort, rendit guerriers et conquérants. »

Voilà le commencement de l'agriculture romaine. Ainsi s'explique le texte des auteurs : Le premier chef donna d'abord deux jugères

(1) Marivault, *loc. cit.*

seulement ; mais à chaque nouvelle conquête, s'il ajouta deux jugères, la propriété s'accrut rapidement, et devint bientôt suffisante pour les besoins de la famille.

Malgré les assertions de Pline (1), Varron, Denys d'Halicarnasse, Quintilien, ce premier partage a été révoqué en doute, ce premier acte de l'agriculture romaine, a trouvé bien des incrédules.

Dumont Butel accuse les textes d'inexactitude. Rien n'est plus étrange que la peine qu'il se donne pour démontrer la fausseté de cette assertion ; dans le feu de la dispute il accuse Pline d'être un frondeur. D'abord il lui semble, et avec raison, impossible de nourrir des troupeaux, ou tout au moins le bétail nécessaire à la culture, sur un si étroit patrimoine. Le bien tout entier n'eût pas suffi comme pâturage. Ensuite il trouve non moins impossible qu'une famille ait vécu pendant une année avec la récolte de deux jugères, récolte qu'il évalue à environ cent cinq livres de blé. Ces objections me paraissent de peu

(1) Pline, XXVIII, 2 ; Varron, R. R. I, 2 ; Denys, II, 7 ; Quintilien, I, 9.

de valeur. Il est évident que chaque famille romaine ne pouvait pas, dans ces deux jugères, élever et nourrir du bétail ; mais rien ne prouve que les Romains, dès le commencement de Rome, aient eu des troupeaux. Et s'ils en avaient eu, ils les auraient tenus en commun, comme c'est encore aujourd'hui l'usage en Italie. Enfin, le distributeur des terres avait pu conserver des terrains vagues et indivis pour pacage des bestiaux.

Dans une grande propriété, deux jugères, même très-bien cultivés, ne nourriraient pas une famille. Loin de là, et je trouve le calcul de Dumont Butel exagéré lorsqu'il en estime le produit à cinq cents livres ; mais il n'en est pas de même lorsque la terre, extrêmement morcelée est uniquement cultivée à force de bras (1). Il n'y a aucune comparaison entre le produit en blé d'un jardin et celui d'un champ, même de la meilleure qualité. Pour en citer un exemple, le froment qui, dans les bonnes terres de Sicile, donnait dix pour un (2) les meilleures

(1) Dumont-Butel, Mém. sur *l'agriculture des Romains*, couronné par l'Académie des inscriptions et belles lettres, 1775.

(2) Cicéron, *Verrines*.

années, rapporte dans tout jardin où il est cultivé par luxe ou par curiosité, deux cents et trois cents grains pour un. Les anciens n'ignoraient pas cette puissance de la petite culture (1).

« Le mode de petite culture exige un plus grand nombre de bras, puisqu'il n'emploie que peu de machines et d'animaux ; mais en revanche, quand la nature du sol n'en repousse pas l'emploi, il donne une bien plus grande quantité de produits bruts. »

« Or il n'y a peut-être pas un pays mieux disposé pour la petite culture que le Latium, l'Étrurie, la contrée des Volsques, des Sabins, des Herniques, et la Campanie. Je suis étonné qu'on n'ait pas encore fait cette observation, qui, fondée sur des causes physiques et sur la

(1) Les Carthaginois disaient que la terre doit être moins forte que le laboureur. (Marivault.) — Columelle raconte l'histoire d'un nommé Paridius, qui, ayant deux filles, donna à chacune en dot un tiers de sa propriété, et retira autant du tiers qui lui resta que de la propriété tout entière.

Laudato ingentia rura
Exiguum colito.

(Virgile.)

nature même du terrain, me semble presque incontestable (1). »

Dickson (2) admet avec plus de respect les textes des auteurs. Mais comme il écrit au moment où dans son pays, la culture du blé tombe en défaveur pour faire place à celle des raves (3), il croit trouver une explication nouvelle et il proclame que les Romains qui n'avaient que deux jugères cultivaient non pas des céréales, mais exclusivement des légumes ou des racines. Je comprends qu'au dix-huitième siècle l'Angleterre, la reine du commerce, ait pu renoncer à la culture du blé qu'elle recueillait de toutes les parties du monde ; je comprends que ce peuple qui préfère la viande au pain, retire plus d'argent d'un boisseau de raves que d'un boisseau de blé, parce que les raves font de la viande dont il n'a jamais assez, tandis que le blé fait du pain dont il a toujours trop; mais Rome naissante peut-elle être comparée à l'Angleterre dans toute sa force ; si Rome n'avait pas eu de bestiaux, que lui auraient servi les racines; se serait-elle nourrie

(1) Dureau de la Malle, *Econ. pol. des Rom.*

(2) Dickson, *Agriculture des anciens.*

(3) Les raves étaient connues des Romains; Pline leur

de légumes, de haricots ou de pois? Plus un peuple est pauvre, plus il doit cultiver de blé, parce que le blé est la nourriture de tout être humain. Toute autre culture est insensée, parce qu'il faut vivre avant d'être riche, et que rien ne nourrit comme le blé.

Dickson ne tient pas compte de ces lois (1) qui, chez les Romains, interdisaient la conversion en prés des terres labourables ; ou plutôt il ne les connaît pas ; s''il les eût soupçonnées, il eût fait ressortir le contraste, en ce point, de l'agriculture romaine et de la nôtre ; chez nous, au contraire, la législation favorise cette conversion, et c'est peut-être la seule loi du droit français qui lèse la propriété d'autrui. Les législateurs modernes ont raison ; et le législateur de Rome était sage. Rome naissante n'était pas dans les conditions sociales des nations modernes. Ces lois plus tard furent abolies, quand Rome devint riche et commerçante.

Quelques auteurs (2), je ne sais sur quel fon-

donne la préférence sur toutes les autres racines. Les Romains en récoltèrent même de fort belles, qui pesaient de 30 à 40 livres. Mais cette culture ne vint que tard, et Pline est le premier auteur qui en fasse l'éloge.

(1) Varron, RR. II. Præf.

(2) Lullin de Châteauvieux. *Loc. cit.*

dement, ont établi que cette première culture, à cause de son merveilleux rapport, avait dû être la culture dite en terrasses, suivie dès les temps les plus reculés en Orient et à Babylone ; mais cette hypothèse est inutile. Dans les terres d'alluvion qui constituent les environs de Rome, la terre végétale est assez profonde ; il n'est pas besoin d'inventer des travaux gigantesques qui laissent toujours des traces, et dont il n'y a pas vestige en Italie, pour expliquer cette prodigieuse fertilité d'un jardin qui nourrissait toute une famille.

Rome s'agrandit, et les bras ne suffirent plus à la culture, les champs remplacèrent les jardins, la charrue la bêche, et les bœufs les hommes. Chaque agriculteur, bien que l'héritage primitif se soit beaucoup arrondi, ne possédait pas encore de pâturages, et pour comprendre l'existence des troupeaux, il faut admettre, comme je l'ai dit, la communauté des pacages. Ce n'est point là une hypothèse : Qu'était-ce chez les Romains que l'*ager compascuus* (1), sinon une terre vague laissée par les distributeurs des

(1) Ager compascuus dictus est qui a divisoribus agrorum relictus est ad pascendum communiter vicinis (*Script. de lim. agrorum*).

champs, comme un pâturage commun à tous les propriétaires voisins? « Le droit de pâturage resta au nombre des servitudes que les héritages voisins se devaient les uns aux autres pour l'utilité commune. »

Aujourd'hui où la population est moins nombreuse que jamais dans la campagne de Rome, la culture de ces admirables céréales qu'on y rencontre quelquefois, s'y fait, non plus à la main, mais avec des charrues ; dix ou douze propriétaires se réunissent pour posséder, entretenir et employer une charrue en commun. N'est-ce pas là un souvenir, un vestige des anciennes coutumes de ce pays, ou plutôt, dans le même pays, un retour par la nécessité, à des usages que dans un autre temps la nécessité avait imposés ?

La culture, en changeant de forme, ne changea pas de nature ; le blé en resta le principal et presque le seul objet. On commença peut-être à cultiver quelques légumes, les uns comme aliments, les autres comme remèdes ; car les Romains, ayant éloigné de leur ville tous les médecins, n'ont usé d'aucun autre médicament que du chou, pendant six cents ans,

pour toutes sortes de maladies (1). Mais Rome n'a pas encore trop de blé pour ses besoins ; elle ne songe pas encore, et elle ne peut pas songer aux cultures secondaires.

Pendant une assez longue période, l'agriculture resta stationnaire, ou plutôt elle suivit les alternatives de gloire et de revers des armes romaines. Les champs, souvent ravagés par des invasions, étaient dépouillés de moissons prêtes à cueillir, et dont les Romains réparaient la perte par le pillage des champs de leurs voisins. La politique des chefs était de raser les villes vaincues ; les habitants étaient amenés à Rome et incorporés à la cité. Ces nouveaux venus apportaient des arts nouveaux ; l'agriculture ne fut plus la seule occupation

(1) Les Grecs, dit Marivault, le nommaient divin et sacré. Pythagore le mettait au-dessus de tous les autres moyens curatifs tant internes, qu'externes.

Brassicæ laudes longum est exsequi, quum et Chrysippus medicus privatim volumen ei dicaverit, per singula membra hominis digestum, et Dieuches. Ante omnes autem Pythagoras et Cato non parcius celebrarunt. Cujus sententiam vel eo diligentius persequi par est, ut noscatur qua medicina usus sit annis DC. Romanus populus.

(Pline, *Hist. nat.*, XX, 33).

que les Romains jugèrent digne d'eux, et alors commença cette distinction entre les habitants de la ville et ceux de la campagne. Le cultivateur dut produire du blé pour sa famille et pour ses concitoyens; il devint pourvoyeur de l'État. Mais une mauvaise année, une guerre trop prolongée amenaient une disette; c'est alors que les princes comprirent l'utilité du partage des dépouilles en trois lots (1), celui du prince, celui des dieux et celui du peuple. Tout le blé des deux premiers lots était distribué au peuple pour le nourrir et l'apaiser. C'est ainsi que prit naissance cette coutume des distributions journalières, favorisée par la paresse des artisans et l'ambition des grands. Ce fut pendant longtemps la monnaie avec laquelle on acheta à Rome le crédit et la puissance.

Telle fut la première époque de l'agriculture romaine. Ondoyant au gré de la fortune, l'agriculture suivait la politique; le blé, je ne dirai pas le pain, dépendait toujours d'une victoire ou d'une défaite. Une excursion ennemie sur les terres romaines n'était réparable que par le pillage des récoltes voisines; Rome

1) Voy. Marivault, *loc. cit.*

se fondait et n'était pas encore admise dans la société des peuples ; elle ne la recherchait pas encore ; par conséquent, elle devait suffire seule à ses besoins. Chaque champ était aussi bien cultivé qu'il le fut plus tard ; chaque jugère rapportait autant et plus de grain qu'il n'en donna jamais, et cependant Rome pouvait mourir faute de blé.

CHAPITRE VII.

LES DERNIERS ROIS ET LA RÉPUBLIQUE. — ÉTAT PROSPÈRE DE L'AGRICULTURE ROMAINE.

« Sous le règne d'Ancus Martius, Lucumon natif de Tarquinies en Étrurie, vint s'établir à Rome, sous le nom de Tarquin (1). »

« Ancus Martius fonda le port d'Ostie. »

Ces faits rapportés par les anciens auteurs, sont peut-être inexacts, les noms peut-être corrompus ou inventés ; l'histoire est vraie. Le même roi reçoit les Étrusques et fonde Ostie. Ancus n'est-il qu'un héros de légende, l'établissement des Étrusques à Rome coïncide avec le commencement des relations commerciales, je dirai plus, il les fait naître.

Dès lors, le commerce dispute à l'agriculture la moitié des loisirs de la paix et des profits de la guerre. Il n'apporte d'abord qu'un complément heureux aux produits des champs ; bien-

(1) Anco regnante, Lucumo Romam commigravit.
In ore Tiberis Ostia urbs condita.
(Tite-Live, I, 34.)

tôt c'est un émule, plus tard un rival, et enfin un maître qui asservit et qui ruine cette mère du peuple romain.

Les premiers Romains, fils du sanguinaire Mavors, s'étaient élevés par la guerre et nourris par l'agriculture. Leur premier chef, un homme sans patrie et sans loi, un outlaw, un banni, un bandit, avait ouvert à tous sa cité ; mais il n'était pas admis avec une pareille indulgence dans la société des autres nations. Il avait su accoutumer son peuple à se passer de ses voisins ; car dans les premiers temps, il aurait pu trouver protection ou mépris, nulle part égalité dans les relations et dans les échanges. Rome s'était peu à peu fortifiée ; elle avait conquis sa place à côté des cités plus anciennes, plus nobles, mais peut-être moins puissantes qu'elle. Elle s'était faite elle-même, elle aurait continué à vivre seule et par elle-même ; elle aurait eu la fortune de tant de villes latines et grecques dont elle était entourée ; née par une sédition , elle eût péri par la discorde ou la famine, et sa chute n'aurait rien changé aux affaires de l'Italie ; comme ces étoiles que l'on voit briller isolées et qui ne sont d'aucune constellation, disparaissent

tout à coup, sans troubler en rien l'harmonie céleste.

C'est à ces premiers Romains que l'on peut appliquer le chapitre de l'*Esprit des Lois* qui leur refuse le génie du commerce. Mais, une fois que l'élément étrusque fut entré à Rome, Rome devint commerçante : elle eut même des idées plus larges que les autres peuples, et on peut dire avec Montesquieu qu'on n'a jamais remarqué aux Romains de jalousie sur le commerce : ce peuple fut commerçant, lorsqu'il tira ses parfums d'Arabie, qu'il fit venir de l'Inde les poissons de ses tables ; lorsqu'il dut au seul commerce son pain de chaque jour.

Lucumon, c'est-à-dire, le chef étrusque changea les destinées de Rome. Il apporta ce génie constructeur qui transforma la ville et changea les cabanes en palais ; il apporta aussi cet instinct mobile que les Etrusques prêtaient même à leurs Dieux, qui fut la source, comme il était le souvenir de relations commerciales.

Les Etrusques avaient été autrefois puissants au dehors ; ils avaient trafiqué avec Milet, Sybaris, les Ioniens et les Achéens.

Les Grecs les connaissaient sous le nom de Pirates, c'est-à-dire qu'ils leur disputaient la mer; le détroit de Messine séparait l'empire maritime des Toscans de celui des Grecs. Les tyrans de Syracuse anéantirent cette puisasnce.

Les Etrusques se résignèrent ; ils savaient que les empires périssent comme les hommes; mais en transportant à Rome leurs pénates et leurs richesses, ils sentirent se réveiller leur ambition, et ils associèrent leurs instincts et leurs arts à la fortune naissante du nouveau peuple. A peine arrivés , ils voient le Tibre, fleuve navigable , et à son embouchure l'emplacement d'un port ; Ostie est fondée.

Cette création du port d'Ostie fait époque dans l'histoire romaine ; ce n'est pas que les navires accoururent à pleines voiles dès qu'il fut ouvert ; il est probable même que, pendant bien des années, il n'y entra guère que des vaisseaux battus par la tempête ou égarés par les vents. Mais c'est une politique nouvelle qui commence, et sous d'heureux auspices. Rome, devenue étrusque, s'élance sur la mer, comme elle s'élançait au combat en vraie fille du Latium. Cent cinquante ans après, un traité

authentique, rapporté par Polybe, nous montre que l'année même de la chute des rois, les vaisseaux romains abordaient en Sicile et trafiquaient avec l'Afrique. Les Carthaginois apportaient par les eaux du Tibre, jusque sur les marchés de Rome, les richesses puniques.

L'Italie tout entière fut convoquée à Rome. Tous ces petits peuples, les Sabins, les Latins, les Éques, les Volsques, les Herniques y vinrent libres, avant d'y être traînés esclaves derrière un char de triomphe, et Rome reçut d'eux d'abord par le commerce ce que plus tard elle leur prit par la guerre. Le premier commerce fut un commerce agricole, et on échangea les produits des champs (1). Bientôt la monnaie vint faciliter les transactions. Elle fut de cuivre (2) d'abord ; mais le métal prit un nom et une effigie qui rappela l'objet du com-

(1) Chez les anciens, la capacité des vaisseaux se mesurait par muids de blé. (Montesquieu. *Esprit*, XXI, 4.)

(2) Les Etrusques n'avaient que des monnaies de cuivre. Aux marchés de Sybaris l'argent servait d'intermédiaire entre le cuivre des Etrusques et l'or de Milet et de Carthage. (Michelet.)

Les Romains ne se servirent longtemps que de monnaie de cuivre. Ce ne fut qu'après la guerre de Pyrrhus qu'ils eurent assez d'argent pour en faire de la monnaie.

(Montesquieu, *Esprit des Lois*, XXII.)

merce. La *pecunia* qu'on frappa sous Servius portait une tête de bétail.

Sous les derniers rois, Rome gagna rapidement en puissance ce qu'elle perdait en liberté, et cette puissance accrut le bien-être matériel du peuple. Il était à Rome beaucoup de gens qui faisaient moins de cas de leur dignité et de leurs droits que de leurs sens et de leur appétit. Les Tarquins durent avoir pour eux la majorité du peuple. Si quelques Pères conscrits voyaient avec indignation le triomphe de l'assassinat et de l'adultère, combien d'artisans, qui travaillaient à ces villes souterraines qu'on nomme les égouts, bénissaient le prince qui leur donnait le blé à bas prix ou même pour rien. Les armes romaines étaient victorieuses (1); les agriculteurs récoltaient paisiblement leurs moissons; les voisins payaient des tributs en argent et en nature. Le roi partageait quelques-uns de ces revenus à ses favoris et à ses soldats, mais le temps n'était plus où tous les citoyens avaient part égale dans le butin. La plus grande partie enrichissait le trésor, et les

(1) Populum Romanum, quum sub regibus esset, nullo bello nec ab hostibus ullis obsessum esse. (Tite-Live, II, 12.)

terres conquises formaient l'*ager publicus* (1). Aussi, sous ces règnes, n'est-il pas une fois mention, dans les historiens, de ces famines qui désolèrent si souvent les premiers temps de la république. Sous les Tarquins, l'agriculture était florissante, le commerce était prospère, l'état, je veux dire le prince, était riche.

Cette prospérité matérielle n'est mentionnée, je le sais, chez aucun historien, et l'on pourra m'accuser d'avoir fait une assertion sans preuve. Mais les historiens de tout pays, et surtout de Rome, n'ont examiné l'histoire qu'au point de vue de la gloire et de la liberté. Tite-Live admet bien la puissance de Rome sous les Tarquins ; mais moraliste autant qu'historien, il flétrit surtout les vices d'un tyran qui avait fait tant de mal à la république. Je le demande, les Tarquins auraient-ils eu tant d'alliés au dehors s'ils n'avaient eu d'immenses richesses, tant d'influence au dedans s'ils ne s'étaient servis de ces richesses pour corrompre ? Que regrettaient les fils de Brutus, si ce n'est ces luxueuses vo-

(1) Cicéron dit : Fundum pulcherrimum pop. Rom., caput vestræ pecuniæ, pacis ornamentum, subsidium belli, fundamentum vectigalium, horreum legionum, solatium annonæ.

luptés que les Tarquins les avaient appelés à partager?

Les monuments que les rois construisirent attestent aussi leur puissance, sinon leur sagesse ; et, puisque l'on peut juger d'un prince par les embellissements dont il orne son empire, je dirai avec Montesquieu, que les plus beaux édifices de Rome ont été faits sous les rois. Un dernier argument en faveur de cette prospérité matérielle sous les rois, c'est cet envoi fréquent de colonies chez les peuples vaincus. Ces envois auraient été impossibles si la population n'avait pas pris un grand accroissement ; l'accroissement du peuple est un signe infaillible de son bien-être. Les colonies romaines eurent une grande influence sur l'agriculture ; elles fournirent du blé à Rome, tant que Rome n'eut pas de provinces ; et à ce point de vue, elles méritent nos études.

Romulus, au dire de Tite-Live, envoya des colons chez les peuples vaincus. Mais on peut révoquer en doute les institutions, comme on a fait le prince. Du reste, il n'est plus parlé de colonies dans Tite-Live, avant la fondation du port d'Ostie. C'est alors que commença réellement ce système qui eut de si grands effets sur

l'avenir de Rome. Mais tout d'abord, qu'étaient ces colonies ?

Lorsque le ciel n'avait envoyé ni peste, ni famine, ni guerre intestine, les villes grecques se décimaient elles-mêmes ; l'arbre-souche était taillé de peur qu'une végétation luxuriante ne l'empêchât de porter des fruits. Mais les rameaux inutiles d'un bon arbre ne sont pas perdus ; ils vont, sur une tige inculte et sauvage, porter leurs vertus civilisées. Les colonies grecques n'étaient autre chose que des greffes humaines. C'étaient les rameaux de la Grèce que Jupiter, les Vents et Neptune conduisaient fleurir sur le sol barbare de l'Afrique ou de l'Asie. On commettrait une étrange erreur en comparant les colonies romaines aux colonies grecques. « Les colonies des anciens, à l'exception de celles des Romains, dit Heyne (1), étaient libres ; elles ne furent jamais dépendantes des cités-mères, et si elles gardaient un respectueux souvenir de leur origine, elles ne conservaient pas moins leur liberté et leur αὐτονομία que les autres cités.» Les colonies romaines, du moins dans les premiers temps,

(1) Heyne, *op. ac.* t. III.

ne se séparaient pas de Rome ; c'étaient des citoyens envoyés par l'État pour cultiver les terres des vaincus ; c'étaient, en un mot, des colons dans le sens étymologique et dans l'acception du mot latin. Ils ne sortaient de la ville que pour aller cultiver les champs. Le blé qui aurait poussé sur le Janicule et sur le Palatin eût été insuffisant ; ces colons n'étaient que les nourriciers de Rome. Plus tard, ils eurent des patrons dans la mère-patrie. Cicéron (1) rapporte qu'Antoine sévit contre les habitants de Putéoles, parce qu'ils avaient pris pour patrons Cassius et Brutus (2). Lorsqu'une ville grecque formait une colonie, elle fondait un nouveau peuple. Tous les arts qui embellissaient la mère étaient donnés en dot à la fille. Et par cette multiplicité d'arts et de métiers, la colonie était indépendante, parce qu'elle pouvait se suffire à elle-même ; elle pouvait conserver les institutions de ses pères, elle n'y était pas forcée. Elle était fille et non pas sujette. Les colons romains n'avaient pas d'autres

(1) Cic. *Philip.*

(2) Bononienses antiquitus in Antoniorum clientela fuisse. Suet. *in Aug.*

lois, pas d'autres chefs que Rome (1). « Toutes ces colonies, dit Heeren, étaient grevées par de fréquentes fournitures en nature, tantôt ordinaires, tantôt extraordinaires, qu'on exigeait tant pour les émoluments du gouverneur que pour les approvisionnements de la capitale. » Étaient-ils attaqués, les colons n'avaient d'autres défenseurs que leurs concitoyens. Bien plus, en même temps qu'ils nourrissaient Rome, ils devaient la défendre ; ils étaient pourvoyeurs en paix et soldats en guerre. Rien ne les attachait au sol conquis, que la nécessité d'avoir du blé ; leur patrie, leurs pénates, leurs dieux, tous ces grands mobiles des nations, étaient à Rome ; c'était pour que Rome pût exister qu'ils l'avaient quittée ; c'était pour qu'elle continuât d'être qu'ils quittaient leurs champs, et qu'enfermés dans ces murs sacrés, ils changeaient, selon l'expression du poëte, leurs faucilles en épées. Ils ne travaillaient pas, ils ne vivaient pas pour eux, mais pour leur patrie ; ils labouraient contre la famine comme ils combattaient contre l'ennemi. Ce double métier qu'appre-

(1) Colonias omnes jura institutaque non sui arbitrii sed populi Romani habuisse.

(Heyne, *op. ac. loc. cit.*)

nait et qu'exerçait chaque Romain fait l'admiration de Denys d'Halicarnasse.

Ces colonies agrandirent le domaine de l'agriculture. Jusque-là, à l'exception de quelques légumes, les Romains ne cultivaient que du blé. « Le froment (1), l'épeautre et leurs diverses variétés formaient la base principale, et on pourrait dire, à eux seuls, presque la totalité de la nourriture des peuples d'Italie. » Les colons arrivèrent sur des coteaux favorables à la vigne, dans des plaines propres aux oliviers; ils trouvèrent ces végétaux tout plantés, et ils en apprirent la culture avec les usages des peuples vaincus; quant aux troupeaux, c'était chez les Romains une autre science qu'ils ne comprenaient pas sous le nom d'*agricultura*, comme je l'ai fait remarquer; nous n'avons pas à nous en occuper. Qu'il nous suffise de dire que cet art grandit à côté de la culture des céréales; qu'il était florissant au temps de Servius, puisque les monnaies portaient des têtes de bétail; mais la terre était encore trop morcelée pour que l'élevage pût prendre un grand développement; on était

(1) Dureau de la Malle, *Econ. pol. des Rom.*

encore loin du temps où les prés seraient réputés la première des terres.

Avec les rois tomba toute cette prospérité, et le peuple fit par la misère l'apprentissage de la liberté. L'Italie se ligua contre la république naissante, et les Tarquins payèrent avec les richesses qu'ils avaient extorquées aux Romains, l'anéantissement de Rome.

Les colons qu'épargna le fer, accoururent vers leur ville mère, chercher appui, et à la fois prêter secours (1); il n'y eut guère moyen d'acheter du blé, et en même temps la production diminua par cette double cause que les hommes étaient sous les armes, et que les campagnes étaient ravagées par les ennemis.

Porsenna prit les armes pour les Tarquins, et jamais le sénat n'eut aussi grand'peur (2); mais dans sa frayeur, causée, dit Tite-Live, moins par les ennemis que par la crainte de la défection du peuple, son premier soin fut de s'occuper des vivres (3). Il envoya des

(1) Quum hostes adessent, pro se quisque in urbem ex agris demigrant : urbem ipsam sæpiunt præsidiis.

Tite-Live, II, 10.

(2) Non unquam alias ante tantus terror senatum invasit. Tite-Live, II, 9.

(3) Annonæ imprimis habita cura. Tite-Live, *ib.*

acheteurs de blé chez les Volsques (1) et à Cumes. Et grâce à cette précaution, grâce à la décharge des impôts, il maintint la concorde pendant le siége et la famine (2).

Je veux bien ne pas admettre tous les événements merveilleux de cette guerre invraisemblable ; mais je m'étonne de voir dans la légende, puisque Tite Live n'est, dit-on, qu'un légendaire, ce fait peu poétique, mais très-populaire, que le premier soin du sénat fut de se procurer du grain. C'est pour moi une preuve que dès les premiers temps, la question des céréales, comme plus tard les lois agraires, avait dominé la politique, et que le souvenir de cette influence, ravivé peut-être par le péril d'une famine, s'était perpétué jusqu'à Auguste. Mais déjà, quoique pauvres, les Romains ne sont plus des brigands ; ils sont un peuple de l'Italie, et c'est au commerce qu'ils demandent secours. Le sénat, sans le savoir, recueille les fruits de la politique des rois.

Les Volsques accueillirent-ils ses prières ;

(1) Et ad frumentum comparandum missi, alii in Volscos, alii ad Cumas. Tite-Live, *ib.*

(2) In obsidione ac fame concordem civitatem tenuit. Tite-Live, *ib.*

Tite-Live ne le dit pas ; mais la famine qui suivit semble montrer qu'on avait peu accordé à son crédit (1).

Cette guerre et celles qui suivirent affermirent la république. Mais qu'on ne se méprenne pas sur ce mot ; la république ne fut jamais à Rome que le gouvernement de l'aristocratie. Le peuple n'y gagna rien ; il y perdit peut-être. Le sénat pendant longtemps le contint avec des promesses ; les rois avaient fait plus : ils l'avaient nourri. Quand les distributions cessèrent, le peuple dut acheter ce qu'on ne lui donnait plus ; il fut bientôt ruiné et il s'endetta : on vendit ses biens et sa personne ; il se révolta quelquefois, mais il fut toujours ramené à ce qu'on appelait le devoir. Plus tard on lui accorda des droits ; il n'en fut pas moins pauvre ; il eut des tribuns, mais non pas des terres ; le sénat, en se faisant prier, lui accorda des pouvoirs civiques, des priviléges même ; il ne subit pas les lois agraires. Les rois, personnifiés en Romulus, avaient fait un partage égal des terres entre tous les citoyens, et tant qu'ils purent, ils maintinrent sinon cette égalité, du

(1) Frumenti cum summa caritate inopia.
Tite-Live, II, 12.

moins un sage équilibre entre les fortunes particulières. De trop grandes richesses auraient fait des factieux. La république, au contraire, n'eut qu'un but constant : faire passer entre les mains des nobles non-seulement le pouvoir, mais surtout les terres. Elle voulut dompter le peuple comme les bêtes par la faim. Ouvrons Tite-Live, cet historien du patriciat. Il y a disette à Rome. Coriolan propose au sénat d'en profiter pour réduire les prétentions politiques du peuple, et de lui échanger, comme Jacob à Esaü, ses droits pour du pain.

Les rois avaient consacré un tiers des conquêtes au trésor public ; de là l'*ager publicus ;* sous la république, on donnait aux soldats un peu de terre pour les apaiser, trop peu pour les nourrir, et assez pour les ruiner. Le reste était la propriété de l'Etat ; l'Etat c'étaient les nobles, qui se l'affermaient à eux-mêmes et se payaient les impôts.

A ce moment l'agriculture courut grand danger. Elle fut sauvée par l'ambition des grands et la simplicité des mœurs. La noblesse comprit, comme je l'ai dit, qu'en ayant le blé, elle tenait le peuple ; et, pour avoir du blé, elle n'osait pas compter sur le commerce. La guerre

pouvait rompre momentanément les relations. et les patriciens auraient été privés de leur suprême moyen d'action, au moment où ils en auraient eu le plus besoin ; ils durent produire du blé pour être sûrs d'en avoir. Rome ne connaissait alors, ni les arts qui amollissent, ni le luxe qui fait le charme des villes ; ces nobles, qu'il faut se représenter rudes et grossiers, n'hésitèrent pas à aller habiter les champs, à cultiver et à surveiller eux-mêmes la culture ; autour d'eux ils avaient des hommes libres, mais pauvres qu'ils firent travailler ; et la première clientèle fut une clientèle des champs.

Ainsi se reforma sous la république l'agriculture romaine ; mais elle n'eut plus les mêmes procédés que sous les rois. Sous les rois, c'était la petite culture avec tous ses avantages et tous ses défauts ; sous la république, la grande culture se substitua, non pas par l'agrandissement des propriétés de tous avec l'agrandissement de l'État, mais par la spoliation des uns au profit des autres. Tant que Rome ne sortit pas d'Italie, tant que le peuple se défendit, les propriétés ne prirent pas une extension défavorable à la culture. Chaque propriétaire avait des vignes, des terres, des troupeaux,

c'est-à-dire des engrais pour les terres ; chaque propriété forma pour ainsi dire un état agricole qui se suffisait à lui-même ; il y avait bien des esclaves, mais pour les services vils, et l'agriculture était le partage des hommes libres; surveillée, faite par les propriétaires eux-mêmes. Les propriétés étaient entre les mêmes mains que le pouvoir ; on fit des édits pour protéger l'agriculture ; et le farouche Appius Claudius, bien qu'il convoitât le bien d'autrui, eut soin de faire porter dans la loi des douze tables les peines les plus sévères contre ceux dont les troupeaux ravageaient les récoltes ; il était propriétaire.

Ce fut le temps le plus prospère de l'agriculture romaine ; car elle avait ces trois principes vivifiants de tous les arts ici bas : l'intelligence, la force et l'argent. Pendant trois siècles cette prospérité se maintint, et ne déclina qu'au temps des guerres puniques.

Cette période, comme la période royale, n'a pas eu d'historiens. Et cependant on peut en refaire l'histoire avec plus de certitude : c'est que deux cents ans plus tard vint un homme plus vieux que son temps, admirateur de ses pères, moins encore que censeur de ses con-

temporains, morose et sévère, et dont les actes, les pensées et les écrits firent revivre le passé. Cet homme fut Caton, et il nous a laissé un livre sur l'agriculture.

CHAPITRE VIII.

LES GUERRES PUNIQUES ET CATON.

Les guerres puniques portèrent le premier coup à la culture des céréales en Italie, et rien ne trahit mieux cette atteinte que cette phrase de Caton : « En sixième ligne, viennent les terres à blé. » Dans ces guerres, les victoires et les défaites eurent le même résultat ; Scipion comme Annibal, amenèrent la chute de l'agriculture italienne, l'un en ruinant l'Italie, et l'autre en l'enrichissant. Le premier motif de la première guerre fut le vif désir qu'avaient les Romains de se mettre à l'abri des disettes par la possession de la Sicile, ce grenier à blé. La Sicile et l'Afrique devinrent romaines, et l'approvisionnement de Rome fut à la merci d'une tempête et d'un pirate.

Les Romains avaient pris goût au commerce; l'empire de la mer, cette séparation changeante et mobile des peuples, éveillait leur ambition, et si, par un reste de barbarie, ils brûlèrent les vaisseaux de Carthage, ils n'en donnèrent pas moins une grande activité à leurs ports, et ils

construisirent dans une année des centaines de trirèmes.

Il semble que dans la première guerre la question du blé ait dominé toutes les autres. La Sicile était fertile, mais elle était ravagée ; les Carthaginois levaient toutes les moissons ; ils tenaient la mer, et empêchaient les arrivages de vivres ; ce fut ce qui pendant quelques années ne permit pas aux Romains d'envoyer un assez grand nombre de légions pour en finir.

Dans cette guerre, les approvisionnements font plus que les armées ; le blé fait la force, et, d'après Polybe, ce furent les greniers d'Agrigente, construits pour soutenir un long siége qui défendirent les Carthaginois contre les armes de Mamilius et de Vitulus. Et la cause d'un grand désastre devant cette ville, fu t l'ardeur inconsidérée avec laquelle les soldats romains moissonnèrent, pendant le siége même, les froments siciliens, l'objet de leur ambition et le but de leurs fatigues.

Mais, si les Romains convoitaient avidement les champs, réputés si fertiles, de la Sicile et même de l'Afrique, et, pour les conquérir, négligeaient la culture de leurs champs ; si,

dans leur aveuglement, ils mouraient de faim sur la terre étrangère, pour que leurs concitoyens récoltassent du blé sans le semer, l'histoire (1) nous a cependant conservé une sorte de protestation contre cette folie. Le plus grand homme de cette époque, celui qui, le premier Romain, mit le pied sur le sol de l'Afrique, Régulus, saisi de la même mélancolie que plus tard Scipion, effrayé des immenses richesses que ses victoires promettaient à Rome, demandait au sénat son rappel pour veiller à la culture de son champ de sept arpents. Sage leçon, sublime avertissement que le sénat ne comprit pas.

Rome, à cette époque, eut à combattre à la fois ses deux plus grands ennemis, les Carthaginois et les Gaulois. Celui qu'elle redoutait le plus, celui qui la mettait en tumulte, fut celui dont elle triompha le plus facilement. L. Emilius obtint les honneurs du triomphe au milieu de l'allégresse générale (2). Aussitôt après, on envoya des colons dans le pays conquis, de l'autre côté du Pô, dans cette Lombardie qui est encore aujourd'hui peut-

(1) Val. Max.; IV, 4, 6.
(2) Orose, IV, 3.

être le plus fertile pays de l'Europe ; la campagne de Rome portait de beaux blés ; mais il fallait faire écouler l'eau stagnante de ces terres qui se souvenaient toujours d'avoir été marais. La Gaule cisalpine que le Pô a formée de son limon, et qu'il arrose au gré de l'agriculteur, devait récompenser moins de fatigue par plus de blé.

Ainsi, au Nord et au Sud, le succès des armes romaines nuisait aux laboureurs des environs de Rome ; on ne pouvait pas transporter les crus de vin avec les vignes ; la culture de la vigne et des oliviers continua : la gourmandise romaine lui fit même faire des progrès ; on soigna avec plus d'attention chaque cep du coteau de Falerne, mais on négligea le blé.

La seconde guerre punique éclata, et Annibal vint ravager l'Italie : Annibal, comme six siècles plus tard Alaric ou Genséric, conduisait des soldats indisciplinés ; aux Carthaginois s'étaient jointes des peuplades espagnoles, des tribus gauloises, et tous ces Italiens, que les Romains avaient refoulés dans les Alpes. C'était une horde, dissemblable par les mœurs, les goûts, les espérances ; unie par la

haine des Romains. Il n'est besoin du témoignage d'aucun historien pour décrire la désolation de l'Italie. Tout fut noyé par le flot barbare : hommes, animaux et culture.

Cependant Tite-Live nous montre le fléau : « Annibal ordonne à deux mille fantassins et à mille cavaliers de ravager toute la campagne jusqu'aux rives du Pô (1), et cela avant d'être vainqueur à la Trébie ! Il passe les Apennins, et pénètre en Étrurie ; « la région la plus fertile de l'Italie, ce sont les campagnes étrusques qui s'étendent entre Fésules et Arretium ; elles sont riches en blé, en troupeaux, en tous les biens de la terre.. . (2) »

« Annibal, en traversant l'Etrurie, fait, aux yeux du consul, le plus de mal qu'il peut, par le meurtre et par l'incendie (3). » Il désole par toutes les calamités de la guerre les champs entre Cortone et le lac Trasimène. Il bat Flaminius, et il continue ses ravages jusqu'à Spolète. Il cherche partout Fabius ; il entre dans le Samnium et il désole la campagne de Bénévent (4).

(1) Tite-Live, IV, 52.
(2) Tite-Live, V, 3.
(3) Tite-Live, V, 9.
(4) Tite-Live, V, 13.

Bientôt près du Vulturne la plus heureuse contrée de l'Italie est en feu. (1)

Mais qu'est-il besoin de plus d'exemples pour montrer qu'Annibal dévaste l'Italie, non par besoin, mais par système ? La subsistance lui vient d'Afrique, il veut affamer les Romains ; la désolation des campagnes est non pas un effet mais un moyen de guerre. Il a des soldats plus impétueux que constants ; il veut forcer les Romains au combat par la colère et par le désespoir ; il brûle à leurs yeux leurs ressources(2). Pendant les quinze ans qu'il demeure en Italie, il empêche toute culture ; le peu de bras qui reste est employé à la guerre, les champs sont sans cesse envahis, et avec d'autant plus de rage qu'ils sont en culture. S'il soumettait Rome puissante, il en serait embarrassé ; il aime mieux l'affaiblir que la prendre. Annibal ne veut qu'une chose, la chute de Rome ; ce qu'il désire ce n'est pas une province, c'est une ruine.

Scipion le détache enfin et le rappelle au secours de Carthage.

Après le départ d'Annibal, on célébra à

(1) Tite-Live, V, 14.

(2) Tite-Live, XXX, 39.

Rome des jeux en l'honneur de Cérès. Cette déesse allait-elle de nouveau féconder les terres restées seize ans sans culture? Rome délivrée voulait-elle retourner à ses premières mœurs, et, corrigée de son ambition par tant d'années de souffrances, se contenter du champ de ses pères? Le goût de l'agriculture était dans le sang romain, et dès que la campagne fut dégagée des armes, il fallut y remettre la charrue; mais les Romains étaient encore plus guerriers qu'agriculteurs. Annibal est chassé; ils reprennent aux Carthaginois la Sicile et l'Espagne, ils vont même leur enlever l'Afrique; et celui qui passe chez les modernes pour le premier cultivateur de Rome, prêche le plus ardemment la destruction de Carthage.

La guerre de Macédoine succède à la guerre punique. Les rois avaient rempli d'or leurs palais de Pydna; Persée vaincu et pris, inonde Rome de ses richesses; richesses aussi fatales à l'agriculture que la solitude faite par Annibal! Le peuple Romain peut acheter du blé; il en reçoit de ses alliés (1), il n'a plus besoin d'en semer. Les patriciens commencent

(1) Pendant la guerre de Macédoine, les Romains re-

à se montrer plus curieux des honneurs du forum, que de la tranquillité des champs, au lieu de faire travailler le peuple, ils le nourrissent, ils lui donnent ce qu'ils devraient lui faire acheter, non par de l'argent (le peuple a trop de dettes), mais par du travail ; ils payent son oisiveté, parce qu'ils savent que les gens oisifs sont les premiers soldats de l'émeute, et les satellites dévoués des usurpateurs.

Peut-être s'étonnera-t-on de ne pas trouver tous ces reproches, toutes ces plaintes dans l'ouvrage de Caton, surnommé le censeur. Comment, en écrivant sur l'agriculture, cet homme qui reprochait à son siècle, non seulement ses défauts, mais sa civilisation, n'a-t-il pas attaqué ce changement des mœurs romaines qui n'ont été fatales à rien autant qu'à l'agriculture ? La raison en est dans la nature même du livre ; ce n'est pas une histoire, où il y a place pour les réflexions morales, c'est un livre technique qui n'est ouvert qu'aux faits, à la pratique et à la nature. Il n'examine pas, il ne compare pas l'agriculture d'une époque à celle d'une autre ; il donne des préceptes pour cultiver un champ.

çurent du blé des Carthaginois. (Beguillet, *Traité de la meunerie*. t. II, *Histoire des greniers publics*.)

Aussi, pour avoir dit, dans quelques lignes de préface, que l'agriculture est une des plus belles carrières, où l'on fait le plus honnêtement une fortune stable et à l'abri de l'envie, il s'excuse d'être sorti de son sujet, et il se hâte d'y rentrer (1).

Les conseils qu'il donne aux agriculteurs ont été de tout temps considérés comme un modèle de sagesse, et c'est, je crois, des écrits de Caton qu'on s'est autorisé pour chanter les louanges de l'agriculture romaine. Quelle devait être une agriculture à laquelle présidaient de telles maximes, que dirigeaient de tels hommes? Je crains que la réalité n'ait pas répondu aux livres; et il me semble que, puisque Caton était obligé d'écrire, les préceptes qu'il donnait ne devaient pas être très-suivis. Alors qu'il n'y avait pas de grandes propriétés, que le propriétaire vivait de son travail et du produit de son champ, il ne songeait pas à construire des villas peu en harmonie avec son patrimoine; il habitait la maison de ses pères sans vouloir bâtir dans sa jeunesse. Le conseil

(1) Nunc ut ad rem redeam, quod promisi institutum principium hoc erit. (Cat. *RR. Præf.*)

de Caton semble indiquer des agriculteurs plus riches que prudents, qui recherchaient dans leurs terres le plaisir avant l'utilité. Il recommande encore au propriétaire de visiter ses champs dans les deux premiers jours de son arrivée à la campagne. Que de critiques dans cet avis ! Le propriétaire passait son temps à la ville, et quand il venait, il lui fallait deux jours pour faire cette visite. Que d'arpents il avait ajoutés au primitif *hæredium*. Cette recommandation n'était pas inutile, parce que le propriétaire ne venait dans sa terre que pour se reposer et non pour travailler, pour dépenser ses revenus et non pour les augmenter.

On ne prêche les bonnes mœurs qu'aux gens qui sont bien près d'être vicieux. Tous ces préceptes que donne Caton avaient été suivis pendant des siècles par les premiers Romains ; ils connaissaient leur champ, ceux qui l'avaient retourné à la bêche ; ils étaient sobres, actifs, vigilants ceux qu'un décret du sénat arrachait généraux à la charrue, et personne ne leur prêchait la sobriété, l'activité et la vigilance

Dans l'ouvrage de Caton, la culture des céréales n'occupe qu'une petite place ; on ne

doit pas s'en étonner, puisque, comme je l'ai dit plus haut, elle ne vient qu'au sixième rang. Est-ce que les cinq cultures que Caton préfère conviennent mieux au sol de l'Italie? J'ai montré que l'Italie est une des plus riches terres à blé; non, c'est que le blé rapporte moins d'argent à ses propriétaires que les vignes. C'est le premier pas du luxe. En économie rurale on doit rechercher non pas le produit brut (et rien ne produit autant que les céréales), mais bien le produit net, toutes les fois que les conditions de l'alimentation publique le permettent et que la famine ne doit pas être le résultat de ces spéculations. Or, au temps de Caton, les provinces, et il y en avait déjà beaucoup, vendaient du blé, en donnaient même, suivant le bon plaisir du sénat. On comprend tous les mécomptes des agriculteurs qui avaient récolté le blé à grands frais, lorqu'un roitelet d'Afrique ou d'Asie, pour faire sa cour au peuple souverain, inondait la place publique de grains offerts en dons. L'agriculteur ne pouvait calculer sur le bénéfice de sa récolte, et il était obligé de spéculer sur les éventualités des guerres lointaines ou sur la flatterie, plus ou moins grande, des princes amis. On voit ainsi qu'au-dessus des causes

citées partout de la chute de la culture, à savoir : la mollesse, le luxe, en un mot, les vices des citoyens, il y eut une cause plus puissante et moins connue, cause d'économie politique : ce fut l'importation, par le gouvernement, du blé reçu comme impôt ou comme présent, et dont on n'avait pas à payer la culture. Il ne s'agit pas seulement de reprocher légèrement aux Romains leur insouciance pour la terre ; mais il faut tenir compte aussi de la sagesse même des cultivateurs qui ne purent semer du blé qu'à la double condition d'écouler leurs produits et de tirer bénéfice de leur culture.

Les quelques conseils que donne Caton sur le choix des terres à blé, indiquent parfaitement l'état de la campagne de Rome ; c'étaient des terrains humides et froids par leur humidité ; il fallait choisir, je ne dis pas pour l'épeautre, mais pour le froment, des lieux élevés et découverts, dont l'exposition combattait ainsi la fâcheuse nature du sol. Lorsqu'il recommande de faire écouler l'eau des champs de blé, c'est une preuve de plus de la tendance de ces terres à devenir des marais, dès qu'elles sont abandonnées à elles-mêmes ; c'est une

preuve de plus que la constitution physique de ces lieux n'a pas changé depuis les Romains jusqu'à nos jours.

Caton nous donne un renseignement plus curieux lorsqu'il recommande d'arracher les mauvaises herbes et de sarcler le blé deux fois. Dans l'agriculture moderne, le blé se sème, comme on dit par une image, à la volée ; la pluie et le soleil le font croître et mûrir ; le cultivateur ne s'en occupe plus qu'au jour de la récolte. Depuis quelques années seulement, l'invention de machines agricoles a permis à quelques novateurs de semer le blé en raies et de le nettoyer des herbes parasites. Mais on doute encore que ce travail supplémentaire soit payé par le surplus de la récolte ; à plus forte raison est-il onéreux au propriétaire qui ne peut multiplier le travail par des machines.

Les instruments agricoles des anciens n'étaient pas bien perfectionnés ; comment se fait-il que les Romains, surtout avec la concurrence des grains importés, aient pu, sans se ruiner, donner deux sarclages au blé, lorsque chez nous où il y a des lois prohibitives, un seul est le plus souvent impossible. Pour le comprendre, il faut passer en revue la ferme

romaine. Outre le cultivateur et sa famille, il y avait deux sortes de bétail, celui qui est brute (1) et celui que j'appellerai intelligent, bien que Caton semble lui refuser même cette supériorité sur l'autre. Ce sont les esclaves ; nourris comme des bêtes, traités plus durement encore, achetés et vendus comme objet de commerce, procréant pour le bénéfice du maître, contribuant comme les autres animaux à l'amendement des terres, ils pouvaient exécuter ce travail de sarclage, qu'on ne peut chez nous faire faire qu'à des hommes. Hâtons-nous de jeter un voile sur ces turpitudes de l'égoïsme romain ; passons sur les textes de Caton dont la barbarie nous révolte et dont les détails nous dégoûtent. Mais il est malheureusement vrai que tant que le nombre des esclaves fut en harmonie avec les travaux qu'on leur fit faire, tant qu'il y eut assez d'hommes libres pour les surveiller et pour les conduire, l'esclavage fut un élément de richesse pour l'agriculture romaine. C'est ainsi que dans notre siècle encore, près de nous par le temps, loin de nous heureuse-

(1) Varron, chez qui on remarque beaucoup plus d'humanité envers ses esclaves divisait ainsi les instruments d'une ferme : *Vocale, semi-vocale, mutum.*

ment par la distance, certains colons retiraient de la culture de leurs terres des bénéfices qui nous semblent merveilleux ; c'est ainsi qu'en Chine, on peut cultiver avec avantage des plantes dont la culture nous ruinerait, si par malheur elle pouvait s'établir chez nous. Chez nous, l'humanité l'a emporté sur un sordide intérêt ; chez les Romains, qui n'avaient pas les mêmes lumières que nous, l'esclavage persista : mais par un effet de la sagesse éternelle, après avoir enrichi Rome, il fit sa ruine, et l'agriculture tomba par les mains de ceux qui l'avaient pendant un temps soutenue.

Je lis encore dans Caton une recommandation que je ne puis passer sous silence, parce que, avec quelques recettes pour la guérison des entorses, elle peint l'état intellectuel de la population campagnarde. « Ne jetez pas de sort sur le blé. » On croirait vraiment entendre un de ces orateurs de village, l'admiration de leurs voisins et encore plus d'eux-mêmes, qui se font oracles et qui décorent l'ignorance la plus grossière de la plus superbe impudence. Les temps ont changé, mais non l'esprit humain ; les paysans d'aujourd'hui croient comme ceux d'il y a deux mille ans, aux maléfices et aux

sortiléges, à l'effet des paroles magiques, d'autant plus efficaces qu'elles ont moins de sens. Pour eux, le culte de la divinité est tout entier dans des pratiques extérieures. Pour bien des paysans, un signe de croix vaut mieux qu'une bonne action ; chez les Romains, quelques sacrifices scrupuleusement offerts dispensaient d'humanité et de vertu.

Tel est le livre de Caton ; sages conseils appuyés sur l'expérience, sages préceptes dictés par le bon sens, recettes de ménage, recettes de médecine empirique, pratiques superstitieuses, voilà pour le fonds. Diction à peu près barbare, formes rudes et antiques, concision souvent obscure ; cet ouvrage n'est pas un titre littéraire. Si Caton savait être éloquent au forum, il a eu le dessein de ne l'être pas ici ; il semble plutôt que son livre soit la sténographie d'ordres qu'il donne à ses paysans, dans leur langue et dans leur style.

CHAPITRE IX.

LES PROSCRIPTIONS. — VARRON ET VIRGILE.

L'agriculture, comme la république, pour me servir de l'expression de Paterculus (1), tombait, non par degrés, mais par bonds ; j'entends par agriculture la culture des champs, la culture qui produit le blé. Il fallait bien, tant que Rome fut prospère, qu'on fît quelque chose de ces terres ; les villas n'auraient pas charmé les yeux de leurs difficiles propriétaires, si elles avaient été couvertes de ronces et d'épines. Les pâturages et les troupeaux augmentèrent ; les arbres d'agrément varièrent ces plaines monotones ; les jardins s'étendirent comme la fortune des citoyens, et la campagne se couvrit de fleurs à la place d'épis.

Un homme seul alla au-devant du danger ; il attaqua le mal ; il fut vaincu ; s'il l'eût emporté, aurait-il pu guérir la société romaine ? il eût à peine retardé sa ruine. Cet

(1) Non gradu sed præcipiti cursu descitum.
Velleius, *Hist. Rom.* II.

homme fut Tib. Gracchus, qui proposa les lois agraires. Ce mot était vieux à Rome ; il avait un effet magique sur le peuple qui, à ce mot, se voyait propriétaire, et sur les nobles qui se croyaient dépouillés de leurs biens. Celui qui le prononçait était sûr d'éveiller beaucoup de bruit, d'avoir beaucoup de partisans, beaucoup d'ennemis, d'être tribun ou consul, et de finir sa vie en exil, à la roche Tarpéienne ou dans le Tibre.

Les lois agraires, à quelque époque que ce fût, eurent toutes un même but, celui de mettre obstacle à la possession de grandes propriétés, ou, pour être plus précis, à la réunion entre les mêmes mains d'un trop grand nombre d'arpents de terre. Je ne m'étendrai pas sur ces lois qui ont fourni matière à des volumes ; j'éviterai de discuter la question d'équité, de droit, la question politique ; j'admettrai même que les patrons de ces lois n'avaient pour but que d'exciter les passions du peuple ; mais, au point de vue de l'agriculture, c'étaient des lois sages et salutaires. Que, de nos jours, les agronomes anglais, qui cultivent avec des machines à vapeur, vantent les grandes propriétés et y obtiennent des ré-

sultats que l'on n'obtient pas dans d'autres pays plus morcelés, je le comprends, bien qu'il me semble que, s'ils le voulaient, les petits propriétaires pourraient, en s'associant, se servir de ces mêmes machines et conserver les avantages de leurs moyennes propriétés ; mais il est hors de doute pour tout agronome que, dans l'antiquité, le morcellement était favorable à l'agriculture ; je dirai plus, qu'il était indispensable. Au point de vue agricole, la loi de L. Stolon était donc utile ; mais on pouvait encore attendre, parce que le péril n'était pas imminent ; la loi de Tib. Gracchus était immédiatement nécessaire : l'une était une bonne précaution, l'autre n'était déjà plus qu'un remède.

Il arriva que ce qui pouvait sauver pour un temps l'agriculture, fut ce qui en précipita la chute. Les détenteurs des terres publiques aimèrent mieux la guerre civile que la perte des biens usurpés. Il se forma deux partis, à la tête desquels se mirent tous les ambitieux. Autrefois, quand il y avait sédition, le parti e plus faible cédait au plus fort ; dès lors, toute paix fut impossible : les vaincus appelèrent les alliés, les municipes dans la lutte ; ils leur

promirent des droits, et la guerre sociale fut la compagne des guerres civiles. Jusque-là, les Romains seuls avaient négligé leurs champs ; mais les colonies et les municipes, qui n'avaient pas leur part des richesses et des dons que recevait le peuple-roi, conservaient les vieilles traditions de l'agriculture italienne ; la guerre sociale étendit à toute l'Italie le mal qui ne frappait encore que Rome.

On a trop reproché à Tib. Gracchus d'avoir proposé les lois agraires, et l'on n'a pas assez fait un crime à Caïus d'avoir le premier distribué du blé au peuple ; il n'y eut jamais rien de plus désastreux pour l'agriculture que ces distributions gratuites. Mais l'histoire n'est pas juste, ce me semble, en accusant Caïus d'avoir donné ce funeste exemple. Bien avant lui, Mælius avait, si j'en crois Tite-Live, distribué aux plébéiens du blé qu'il avait acheté à l'étranger, et personne ne dit que Mælius fut l'auteur de cet ingénieux moyen pour gagner les suffrages populaires (1). Les rois

(1) L'édile Manius Marcius avait, l'an 298 de Rome donné le blé au peuple à un as le boisseau.

avaient dû asseoir leur despotisme sur ces libéralités. Tous les ambitieux, à Rome, avaient usé de cette intrigue que les empereurs devaient plus tard ériger en coutume ; c'était un moyen d'avoir des statues (1).

Voilà pourquoi je n'ai pas traité ici du prix moyen du blé à Rome. Je crois d'abord que l'on ne peut pas arriver à un résultat exact, parce que d'un jour à l'autre l'ambition, plus ou moins grande, d'un citoyen plus ou moins prodigue, pouvait faire varier ce prix dans des proportions tout à fait arbitraires. Si l'on pouvait remonter au temps où cette corruption était encore inconnue, (et, à Rome, elle fit fortune de bonne heure), ces recherches pourraient n'être pas infructueuses ; mais les données positives ne commencent qu'au temps où ces distributions à bas prix étaient, pour ainsi dire, journalières, et où l'habileté consistait, pour un candidat à la faveur publique, non

(1) Qua de causa Augurino statua extra portam Trigeminam a populo stipe collata statuta est. Trebius in ædilitate assibus populo frumentum præstitit, quam ob causam et ei statuæ in Capitolio ac Palatio dicatæ sunt. Ipse, supremo die, populi humeris portatus in rogum est. Pline, XVIII, 4.

plus à vendre le blé au-dessous de sa valeur réelle, mais au-dessous du prix fixé par son compétiteur. Et, quand même on pourrait encore approximativement établir ce prix, cette connaissance sortirait presque de notre sujet, puisque le prix du blé dépendant de différentes causes n'était pas en rapport avec les bonnes ou les mauvaises années, avec les progrès ou le déclin de l'agriculture (1).

Marius et Sylla ensanglantèrent l'Italie. Sylla fut finalement vainqueur ; il proscrivit ses ennemis, et ceux de ses favoris : bientôt la politique ne dicta pas seule les listes de proscriptions ; les délateurs y inscrivaient tous ceux dont ils désiraient les biens ; les villas des Cornéliens n'eurent bientôt pas plus de limites que la cupidité de leurs possesseurs ; l'Asie vaincue fournissait des esclaves, je ne dis pas pour peupler, mais pour meubler ces somptueuses solitudes ; objets de débauche, et non plus de travail, ils étaient estimés non d'après leur force, mais d'après leur beauté ; inutiles

(1) Voyez : Dureau de la Malle, *Econ. pol. des Romains ;* Letronne, *sur le prix du blé*; Barthélemy, *Mém. ac. Inscript*, XLVIII, 394 ; Bœckh; *Economie politique des Athéniens*.

à Rome, ils vivaient aux dépens de l'Asie, leur mère ; ils ne cultivaient que leurs vices, pour entretenir les vices de leurs maîtres.

En vain Sylla, dans sa toute-puissance, pour se débarrasser du peuple et de ses vétérans, envoie d'un seul coup cent vingt mille colons de l'autre côté du Pô ; mais leur a-t-il pu donner les vertus nécessaires à l'agriculteur : la tempérance et l'activité ? Je ne puis croire qu'il ait voulu par cette recrue rendre des bras aux champs déserts, lui qui désolait l'Italie en la partageant tout entière entre ses rares favoris ; lui qui, par un décret, abaissait d'un quart le prix des vivres ; mesure politique peut-être, mais incompatible avec la production agricole, puisqu'il ne diminuait pas en même temps d'un quart le travail et les frais du cultivateur.

César, Antoine et Octave, par leurs proscriptions, restreignirent encore le nombre des propriétaires et augmentèrent en même temps l'étendue des villas. L'Italie ne fut plus qu'un vaste jardin ; il ne faut plus y chercher la véritable agriculture ; les agriculteurs de profession ont fait place aux agriculteurs par délassement ; ceux-ci ne cultivent plus pour vivre

ou s'enrichir, mais pour dépenser leur argent ; ils sèment toutes les espèces de blé de la terre, et ils ne récoltent pas la nourriture de leur maison.

Dans les villas des généraux, au lieu de moissons, nous ne trouvons que des colonnes de marbre et des statues de la Grèce ; chez les sénateurs, nous ne voyons que des volières et des viviers ; chez les orateurs et les historiens, que des jardins disposés pour des fêtes ; si nous voulons trouver l'agriculture, il nous faut sortir d'Italie Mais tentons une dernière recherche ; interrogeons les érudits et les poètes, Varron et Virgile.

Varron est un vieillard de quatre-vingts ans. Sur son visage on lit la trace de grands malheurs, adoucie par la sérénité d'une belle âme ; son esprit est encore vif et même quelquefois mordant. Il a été l'ami de Cicéron, un des proscrits d'Antoine et un des satyriques les plus célèbres contre les vices de Rome. Il est dans une de ses fermes qu'Auguste lui a rendue ; autrefois, il y était seul, et il ne s'y ennuyait pas ; il vivait avec ses livres : les soldats d'Antoine les ont brûlés. Pour chasser ce triste souvenir, il aime la société de quel-

ques citoyens que le malheur a fait ses amis et que les goûts champêtres, l'amour de la tranquillité et la pratique de la vertu ont fait ses voisins : ce sont Fundanius, Agrius et Agrasius. Ils ne parlent pas des affaires politiques ; ils ont compris qu'il n'y a plus de forum pour les honnêtes gens, et que la critique des actes publics, outre qu'elle est quelquefois dangereuse, est devenue tout à fait inutile; ils conversent sur l'agriculture, et, à les entendre parler, on croirait s'être trompé en disant que l'agriculture est morte en Italie ; ils connaissent tous les travaux des champs ; ils savent par cœur les préceptes de Caton ; ils sont versés dans toutes les pratiques agricoles, l'un d'eux est même un agriculteur estimé ; et Fundania qui veut sagement administrer ses terres, lui demande des conseils. Mais ce sont là de rares exceptions ; écoutons bien leurs discours, il me semble qu'ils se plaignent des goûts de leurs concitoyens ; écoutons encore : il paraît que leurs paroles indiquent même cette dégénerescence de l'agriculture.

« Varron (1), dit M. Charpentier, dans les

(1) M. Charpentier, *Etudes sur les écrivains latins du siècle d'Auguste.*

préfaces qui ouvrent ses trois livres, se plaint vivement de la révolution qui s'est faite dans les mœurs : on méprise l'ancienne simplicité, on abandonne les travaux qui ont fait la force et la prospérité de Rome, qui lui ont donné de grands citoyens et de grands guerriers ; on quitte la campagne pour la ville. Mais le troisième livre de Varron parle plus haut encore. C'est là que se trouvent les plus précieux détails sur le luxe et la sensualité des Romains. Qu'eût dit Caton, lui qui recommandait si fort la culture et les pâturages, qu'eût-il dit, s'il eût entendu Varron lui-même conseiller de cultiver des champs de roses dans le voisinage des grandes villes, parce qu'on était sûr d'en tirer un meilleur revenu ; d'entretenir des volières où s'engraissaient ces oiseaux rares, dont la gourmandise romaine payait si cher les foies gonflés :

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi ? »

Et déjà Caton lui-même ne plaçait les terres à blé qu'au sixième rang.

Varron s'étend plus longuement que Caton sur la nature des terres et leur composition ; comme lui, il détermine quelle culture con-

vient à chacune. Lorsqu'il arrive aux blés il en donne la description et pour ainsi dire l'anatomie, il en fait connaître chaque partie avec le nom scientifique. Il indique le temps que le grain met à sortir de terre, à se mettre en épi, à mûrir. Pour serrer le blé, il énumère les moyens employés non-seulement en Italie, mais en Cappadoce, en Thrace et en Afrique ; mais il ne parle pas d'après sa propre expérience, d'après la pratique des siècles, il invoque au secours de l'agriculture romaine les Latins et les Grecs, les Siciliens et les Carthaginois, Théophraste et Hiéron, Caton et Magon; Magon dont les livres sur l'agriculture avaient été traduits aux frais de la république, et qui ne devait servir qu'à l'ornement des bibliothèques. Chez Varron l'agriculture est devenue une science, un objet d'érudition, et je dirai presque une antiquité. Il lui a fallu apprendre dans les livres ce que ses pères savaient par la pratique. Il voit dans l'agriculture non plus un élément de la prospérité romaine, mais un refuge pour les bonnes mœurs, une protestation contre le luxe, et peut-être aussi une bouderie contre le nouveau gouvernement de Rome. Aussi son livre,

sous forme de dialogue est un exercice littéraire, et quelquefois une amère critique lorsqu'il se fait à dessein interrompre par un assassinat en plein forum. Dans ce livre on trouve plutôt un savant, un écrivain, qu'un agriculteur.

« Le traité sur l'agriculture est le seul ouvrage d'après lequel nous puissions juger Varron comme écrivain. En prenant pour règle de nos jugements cette mesure nécessairement inexacte, nous reconnaîtrons dans Varron un écrivain plein d'ordre et de netteté. Ce traité de l'agriculture offre une remarquable liaison d'idées, de la sagesse dans l'exposition de l'ouvrage et la distribution de ses parties. Quant au style, l'expression est juste et concise, nerveuse et saine, un peu sèche quelquefois. Cependant elle s'anime quand il le faut, et se colore doucement de grâce et de poésie. Virgile n'a peut-être point surpassé, pour le charme et l'élégance, pour la fraîcheur des images et la verve des expressions, le chapitre délicieux sur les abeilles, qu'il s'est pour ainsi dire contenté de traduire. Néanmoins, il le faut reconnaître, le style de Varron se ressent non-seulement de cette rudesse de la langue

latine que Cicéron seul devait faire disparaître, mais aussi de cette âpreté particulière à la contrée qui avait vu naître Varron, et naître aussi Salluste. La Sabine conservait, plus qu'aucun autre territoire romain, sa vieille austérité, et son inculte langage. Varron, du reste, plaît par cette âpreté même ; sa pensée comme son style, a une franchise qui charme et qui instruit. Il est du petit nombre de ces écrivains qui restent hommes en étant auteurs (1). »

« Il est difficile de mettre plus d'ordre, de netteté, de liaison, de sagesse dans l'exposition d'un ouvrage de ce genre et dans la distribution de ses parties principales et accessoires. Nous ne connaissons guère dans l'antiquité qu'Aristote chez qui l'esprit méthodique et la faculté d'ordonner et de déduire soient portés aussi loin ; et l'étonnement redouble quand on songe que cette lucidité, cet ordre, cette précision, cette propriété d'embrasser, de coordonner, de diviser, de disposer enfin si judicieusement l'ensemble et les parties d'un sujet si vaste, étaient le partage d'une tête octogénaire, et

(1) M. Charpentier, *loc. cit.*

d'un homme dont la vie avait été remplie par les emplois divers de la guerre, du forum, de l'administration et par les travaux de la grammaire et de l'érudition (1). »

De l'érudit passons au poëte. Nous trouvons dans Virgile un agriculteur instruit, un homme qui aime la campagne, qui aime les travaux des champs.

Rura amem, sylvasque inglorius.

Les Géorgiques ne laissent pas soupçonner un art à son déclin ; tout y indique une agriculture prospère et savante. Souvenons-nous que Virgile était de Mantoue, de ce pays où le blé vient presque seul, et où toute la culture consiste à arroser :

Deinde satis fluvium inducit, rivosque sequentes.

Mais ce poëme ne peut pas éclairer l'histoire. C'est le tableau de ce qui devrait être, et non pas de ce qui est ; c'est un vœu ; ce n'est pas un fait. Mécène en conseillant à Virgile d'écrire les Géorgiques avait une pensée politique. Et le conseil d'nn ministre d'Auguste n'était-il pas un ordre ? (*haud mollia jussa.*)

(1) Dureau de la Malle.

Cet ouvrage officiel peut-il nous faire oublier les plaintes de Mélibée ? Mélibée nous peint l'état de l'Italie après le triomphe d'Auguste ; les biens ont été confisqués, les troupeaux détruits. Le cultivateur est obligé de s'enfuir chez les Scythes et chez les Bretons ; c'est un soldat qui s'est emparé de ses champs. En vain Tityre, qu'Auguste a par ses bienfaits envoyé faire l'apologie de l'empire, lui parle d'espérance ; en vain il lui dépeint le visage de ce héros qu'il n'oubliera jamais ; son bienveillant accueil, ses paroles pleines de douceur, ses promesses d'encourager l'agriculture. Mélibée ne peut pas secouer sa tristesse ; il ne croit guères à l'enthousiasme de son ami ; il rit de cette liberté que lui a donné le prince de chanter sur son chalumeau les airs qu'il lui plaît ; et à la réponse d'Auguste qui croit pouvoir, de sa volonté impériale, réparer les désastres de l'ambitieux Octave, il laisse percer son indignation ; il se rappelle les guerres civiles qui ont enfanté l'empire :

En quo discordia cives
Perduxit miseros !

CHAPITRE X.

Les Provinces et l'Annone.

L'agriculture, comme les bonnes mœurs, était chassée de l'Italie ; elle se réfugia dans les provinces et s'y maintint, parce que Rome se souciait plus de ses vivres que de la vertu. Toutes les provinces que pacifia le peuple Romain achetèrent la tranquillité, comme tous les peuples à qui on l'impose, par de lourdes et nombreuses contributions. Ces contributions étaient de deux sortes, en argent et en nature (1).

Le peuple de Rome, ce roi fainéant, ne reçut pas du blé de toutes les provinces, car dans toutes il avait des armées, des proconsuls, des questeurs et des publicains : tout ce qu'on extorquait aux malheureux habitants n'arri-

(1) Voy. Grævius, *De Vectigalibus et tributis*. (*Imperium Romanum*.)
Voy. Cicer. Verrines, liv. III.

vait pas jusqu'à Ostie ou à Pouzzoles. Il eut fallu à la terre une merveilleuse fécondité pour fournir à l'Annone, après avoir nourri la milice et enrichi les fonctionnaires.

La Gaule était comme la Germanie en partie couverte de forêts ; cependant elle n'était pas sans culture. C'est elle qui avait appris au monde l'art de mélanger les terres et de fertiliser les sables par de la marne ou du calcaire ; c'est elle encore qui avait inventé des machines (1) pour moissonner, comme si les bras des hommes n'avaient pas suffi à cette époque pour récolter les moissons (2). Mais elle connut les Romains par une rude épreuve ; elle nourrit César et son armée pendant huit ans ; et, peu après elle devint le camp avancé de l'empire sur le Rhin. Huit légions luttèrent pendant quatre siècles contre les Germains et les Barbares ; elles absorbèrent les récoltes de cette riche contrée ; aussi Rome ne reçut-elle que peu de blé des Gaules.

(1) Pline, III, 3.

(2) La Gaule, d'après Cicéron, fournissait du blé aux armées romaines pendant la guerre d'Espagne. (Vid. Grævius. *Imp. Rom.*) Rome, au dire de Pline, reçut quelquefois des froments gaulois.

Elle n'en reçut guère non plus de l'Espagne ; la Bétique avait autrefois appris des Carthaginois les secrets féconds de la culture ; sous cet admirable ciel, cette terre fertile porta les plus belles moissons. Mais l'Espagne, vaincue par les Romains, ne fut jamais asservie. Les armées craignaient ces montagnes et ces défilés où le nombre ne faisait pas la force ; les percepteurs des exactions publiques redoutaient le caractère altier et vindicatif de cette population, qui protestait d'abord à Rome et qui se faisait justice à elle-même, lorsqu'elle n'était pas écoutée. Ils aimaient mieux s'enrichir aux dépens des Africains et des Asiatiques qu'ils pouvaient vexer impunément.

La Thrace, l'île de Chypre, la Sardaigne, envoyèrent aussi des provisions en Italie, mais les véritables nourrices de Rome furent la Sicile, l'Afrique et l'Égypte.

La Sicile fut la première province que Rome eut en dehors de l'Italie ; ce fut la première rivale de l'agriculture italienne. A la conquête, les Romains trouvèrent établie la coutume despotique de vivre aux dépens des habitants, et ils respectèrent la loi d'Hiéron, si conforme à leurs appétits. Cicéron insultait encore à

la misère des Siciliens : « Ce peuple, disait-il, acceptait avec plaisir cette charge, parce que c'était une institution du roi le plus cher à la Sicile. » N'eût-il pas mieux valu pour ce peuple être affranchi par des étrangers que d'être opprimé sous les auspices de la gloire hiéronienne. Grâce à Hiéron, les Romains recueillirent la dîme de tous les biens de la terre.

La culture sicilienne était sœur de la culture italienne. Favorisée par le climat et par la nature du sol, volcanique et fertile comme en Italie, elle avait le même vice, l'esclavage. Mais en Sicile, les esclaves n'eurent pas la même influence qu'à Rome, parce qu'ils furent toujours surveillés et conduits ; leurs maîtres n'étaient pas de ces citoyens arbitres du monde riches de ses dépouilles, libres de jouir en paix de leurs richesses ; ce n'étaient que des fermiers, forcés de travailler pour nourrir le peuple conquérant, sans cesse inquiétés par les publicains, livrés à la merci du proconsul, qui les obligeait de se donner la mort lorsqu'ils ne pouvaient lui donner de l'argent. Condamnés eux-mêmes au travail, ils faisaient travailler leurs esclaves. Mais peu à

peu la Sicile, trop voisine de l'Italie, s'ouvrit aux citoyens romains : les champs se changèrent en villas ; ce fut la ruine de la culture

L'Afrique vint au secours de Rome. Cultivée dès les temps les plus reculés, cette terre inépuisable ne se fatiguait pas de fournir du blé. Elle avait autrefois nourri Carthage ; et le peuple carthaginois, qui, par le commerce, avait droit de cité dans le monde entier, exportait surtout le blé qu'il récoltait avec si peu de peine et en si grande abondance ; il le mesurait, non par boisseaux, mais par navires, et il ne regarda pas, pendant la guerre de Macédoine, à conserver les bonnes grâces du peuple romain au prix de plusieurs millions de mesures de blé. Il sut jouir avec prudence de cette fécondité, c'est-à-dire qu'il rendit en soins à la terre ce qu'elle lui donnait en récoltes. Nulle part l'agriculture n'atteignit une plus grande perfection qu'à Carthage, et Caton lui-même ne connaissait pas de meilleur guide que le Carthaginois Magon.

Lorsque l'Afrique devint province romaine, ses vainqueurs respectèrent, comme partout, les usages et les mœurs des habitants ; mais, comme partout aussi, ils les respectèrent à leur

profit. Ils imitèrent les procédés agricoles des Carthaginois, qu'une longue expérience avait consacrés ; et ainsi, en conquérant le territoire, ils héritèrent des ressources de Carthage.

Pendant toute la durée de l'empire, ce fut l'Afrique qui exporta le plus de blé : à elle seule, elle nourrissait Rome pendant huit mois. Si toutes les terres ne valaient pas la Byzacène, elles n'étaient pas néanmoins stériles, et j'ai pour garants de leur fertilité Varron, Pline, Tacite et Appien. L'entrepôt général des grains était Rusicadé ; de ce port, les navires partaient chargés et abordaient à Pouzzoles, comme le prouve une inscription trouvée dans cette ville, sur un monument consacré par les marchands d'Afrique au magistrat qui veillait au commerce. Une autre inscription recueillie à Rusicadé, sur le piédestal d'une statue élevée au génie de Pouzzoles, indique encore les relations féquentes de ces deux villes ; et comme l'on sait que Pouzzoles était la ville d'approvisionnement de Rome, ces relations avaient pour cause le commerce de grains de l'Afrique.

Malgré les ravages qu'a soufferts cette terre, la culture du blé n'y a jamais été abandonnée.

Depuis qu'elle est devenue française on a trouvé des silos remplis par les Arabes (1). C'est que la culture du blé ne leur demandait guère de peines ; ils jetaient le grain sur la terre qu'ils retournaient avec une araire (2). La nature se chargait de faire de beaux épis. Ce n'est plus comme en Italie, où les Romains donnaient cinq ou six labours à leurs champs.

Le Nil, on le sait, est le père de l'Égypte, et chaque année, comme un agriculteur intelligent, il engraisse les terres de son domaine. Mais ce ne fut qu'après la bataille d'Actium qu'il commença de fournir à l'Annone à laquelle il envoya annuellement le cinquième de ses récoltes. Auguste fit nettoyer ses canaux, que par incurie on avait laissés s'envaser ; dès lors l'Égypte prit le nom de clef de l'Annone.

(1) Je dois ces détails au savant interprète des antiquités Romaines en Afrique, M. L. Renier. Pendant son séjour en Afrique il a vu des Arabes ouvrir, avec la permission des agents français, soixante silos qu'ils avaient remplis avant la conquête. La ville de Constantine se fait un énorme revenu par les seuls droits qu'elle perçoit sur les grains vendus aux marchés.

(2) Africæ illum centena quinquagena fruge fertilem campum post imbres, vili asello, et a parte altera jugi, anu vomerem trahente, vidimus scindi. (Pline, XVII. 3.)

Le prince lui donna un gouvernement particulier ; Alexandrie fut à la fois la résidence du magistrat, le magasin où s'entassaient les grains, et le port d'où ils partaient pour l'Italie.

Cette organisation alimentaire de Rome appela de bonne heure une autre mesure économique qu'ont rejetée les peuples modernes ; ce sont les greniers publics ; ils furent d'autant plus nécessaires que jusqu'à ce que Claude eût fait réparer le port d'Ostie, on ne pouvait approvisionner Rome que pendant l'été.

Sous la république, il n'y eut point de greniers à Rome même, mais dans les villes et plus tard dans les provinces qui fournirent du blé ; c'était une mesure sage à plus d'un titre, à la fois pour l'alimentation de la ville et pour sa liberté. Le grain destiné au peuple aurait été à la merci de toutes les séditions ; une torche malveillante dans un moment d'émeute aurait pu affamer les deux partis. Mais les greniers eussent été encore bien plus dangereux pour la liberté : c'eût été un nouveau Capitole d'où l'on aurait dominé la ville. Les clefs des magasins auraient ouvert toutes les portes ; c'eût été des mines de puissance, exposées aux yeux de tous, et qu'auraient exploitées tous les

ambitieux. Mais quand il n'y eut plus rien à craindre pour la liberté, quand une milice de prétoire, janissaires des despotes Romains, eut enlevé au peuple toute idée de rébellion, les greniers se multiplièrent et s'agrandirent ; sous Auguste ils ne contenaient des provisions que pour une année. Sévère en entassa pour sept ans. Au temps d'Auguste, il n'y avait que quelques greniers sur les bords du Tibre. Sous le règne de Valens et Valentinien on en compta trois cents trente. Et avec quelle sollicitude les empereurs veillaient à l'entretien et à la police de ces greniers ! Avec quel respect ils éloignaient tous les citoyens de ces temples du salut public !

Le préfet du prétoire visitait les greniers dans toutes les villes où il passait. Pour rendre sa surveillance plus active, Valens et Valentinien le faisaient responsable des avaries des blés (1).

Théodose défendait aux particuliers de bâtir à moins de cent pieds des greniers, et celui qui enfreignait cet édit était puni par la confiscation de tous ses biens (2).

(1) Cod., I, 26, 27, *De conditis in publicis horreis.*
(2) Cod. Th., XV, 1, *De operibus publicis.*

Les greniers ! voilà désormais les véritables nourriciers de Rome, voilà où les empereurs puisent ce que les premiers républicains demandaient à la terre ; c'est là la fertilité de l'Italie ; voilà ce qui fait l'occupation des hommes d'état ; voilà où travaillent les hommes libres. Ils retournent le blé pour l'empêcher de s'échauffer avec ces bras qui autrefois retournaient la terre. Ils en écartent l'humidité avec autant de soin qu'autrefois ils faisaient écouler l'eau des sillons. La profession la plus honorable, c'est de remplir ces greniers. Elle est récompensée par le titre autrefois si glorieux qu'ambitionnaient même les rois ! Autrefois Fabricius et Cincinnatus méritaient bien de la patrie, en cultivant le blé de leurs mains triomphales ; maintenant, rien n'est plus beau que de faire du pain. La république et l'agriculture ont fait place au despotisme et à l'annone. La loi des Douze Tables protégeait le blé dans les champs ; c'est dans les navires que le défend la sollicitude de Justinien (1) ; ce sont les flots qui portent les moissons de Rome.

(1) Code Justinien XI, tit. 12, *De canone frumentario.*

« Le préfet de l'annone avait l'œil sur tous les officiers de l'empire chargés de la collecte des redevances en blé ; leurs comptes se rendaient en sa présence, devant le préfet du prétoire et ses lieutenants (1). »

Le père de famille faisait rendre aussi des comptes à ses villageois, d'après le conseil de Caton (2). « Le lendemain de son arrivée qu'il appelle son villageois, qu'il lui demande ce qu'on a fait d'ouvrage, ce qui reste à faire ; ce qu'on a récolté de blé, de denrées de toute espèce. » Autre code, autres lois qui avaient plus contribué à la prospérité de Rome que le génie des Ulpien et des Papinien.

Tout est changé dans l'Etat. Ce ne sont plus les champs des vaincus que l'on afferme aux riches et à l'ordre équestre ; nous n'avons plus à craindre de lois agraires ; on met en location la nourriture du peuple ; ce sont les chevaliers qui parcourent le monde entier pour y acheter du grain.

Saturne, le gardien des fruits, Cérès, la mère des moissons, n'ont plus d'autels. Le

(1) Beguillet, *loc. cit.*

(2) Caton, *Re Rust.* 2.

Dieu protecteur de Rome est adoré jusqu'en Afrique ; il a des statues à Rusicadé :

ANNONÆ SACRÆ URBIS.

Vu et lu :

A Paris, en Sorbonne, le 9 février 1859,

Le Doyen de la Faculté des Lettres de Paris,

J. VICT. LE CLERC.

Permis d'imprimer :

Le Vice-recteur,

ARTAUD.

PARIS. — IMPRIMERIE DE J.-B. GROS ET DONNAUD, RUE CASSETTE.

QL 34 .A1t M5
Michon, L. A. Josep/Des cereales en Ita
3 5185 00065 1925